



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

YUMURTA KIZARTMASI

- 2 adet yumurta
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı nane
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı tuz

Küçük bir tavaya yumurtalarımızı koyalım. Yumurtaların üzerine gelecek kadar su ekleyelim. Ardından yumurtaları haşlamaya bırakalım.

Haşlama gerçekleşikten sonra yumurtaları tavadan alıp soğumaya bırakalım.

Yumurtalarımızı soyup bir bıçak yardımıyla ikiye bölelim.

Tavamıza tereyağı ekleyerek eritelim.

Tereyağı erirken içerisine kekik, nane, pul biber ve tuzumuzu ekleyelim.

Yumurtaların iç kısımları tavaya gelecek şekilde yerleştirelim.

Kısık ateşte 3 dakika kadar pişirelim.

Pişen yumurtaları servis tabağına alalım. Üzerinde tavadaki soslu tereyağından bir miktar gezdirelim. Ardından zahter eklemek istiyorsanız, zahteri yumurtanın üzerine serpiştirelim.

