



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTA KOTLETİ

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):

8 yumurta,
40 gram tereyağı,
100 gram un,
1/2 litre süt,
1 tutam ceviz-i bevva,
1/2 bardak mısırözü yağı,
yeteri kadar tuz,
100 gram kurutulmuş ekme  tozu.

Yapımı : 6 yumurtayı kaynar suda katı olarak pişirin. Sıcak sudan çıkarır çıkarmaz soğuk suya atın ve bir-iki dakika tuttuktan sonra kolaylıkla kabuklarını ayıklayın. Soğuduktan sonra küçük parçalara kesin. Sütü kaynatın. 40 gram yağ, bir tutam tuz, 50 gram un ve kaynar sütle bir beşamel salçası pişirin. Salçayı ateşten indirince bir tutam ceviz-i bevva serpin ve soğumaya bırakın. Salça ılıyınca buna bir çiğ yumurtanın sarısıyla ufak ufak kesilmiş yumurtaları katın ve karıştırdıktan sonra tadına bakın Gerekirse biraz daha tuz serpin. Sonra salçayı yağa bulanmış bir mermerin üzerine dökün. Bir spatuladan yararlanarak bir santim kalınlığında olacak biçimde yayın. Beşamel salçası tamamıyla soğuyunca bun lan kotletlere benzetecek biçimde kesin Her parçayı sırasıyla una, birkaç kere çir. pılmış yumurtaya ve kurutulmuş ekme  tozuna buladıktan sonra kızgın mısırözü yağında iki yanlarını güzelce kızartın. Kızaran yumurta kotletlerini bir kevgirle tavadan çıkarıp süzdükten sonra servis tabağına koyun ve sıcak sıcak servis yapın.