



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTA LOKMASI

4 yumurta (katı haşlanmış)
1 kahve kaşığı tuz
1/2 kahve kaşığı pul kırmızıbiber
1 tatlı kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)
1 yumurtanın sarısı (hafifçe çırpılmış)

Yumurtaları ortadan 2'ye kesip, sarılarını bir çay kaşığıyla çıkarak, süzgeçten küçük bir kaseye geçiriniz. Yumurta aklarını ince kıyıp, kaseye ekleyiniz. Tuz, pul kırmızıbiber ve maydanozu katıp, karışımı bir çatalla eziniz. Çię yumurta sarısını ekleyip, katı bir karışım elde ediniz. Ellerinizle karışımdan küçük topar yapınız. Orta boy bir tencereyi yarısına kadar suyla doldurup, harlı ateşte kaynatınız. Bir delikli kepeeyle hazırladığınız yumurta lokmalarını kaynar suya atıp, 2 dakika pişiriniz. Haşlanmış yumurta lokmalarını delikli kepeeyle sudan alıp, çorba kaselerine eşit miktarda koyarak, çorbayla servis ediniz.

Not: orbalara değişik bir tad veren bu lokmaları önceden hazırlayıp řt örtülü olarak buzdolabında bekleterek, servis etmeden birkaç dakika önce pişirebilirsiniz.