



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTA DOLMASI

Malzemesi

- 10 adet yumurta
- 1 2 tatlı kaşığı tuz
- 1/2 kahve fincanı sirke
- 3 yumurta sarısı
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çorba kaşığı limon suyu
- 20 adet kapari çiçeği

Orta boy bir tencereye yumurtaları yerleştirip üzerine 1 tatlı kaşığı tuz ve sirke ilave edin. Yumurtaların seviyesini üç parmak aşacak kadar kaynar su koyduktan sonra tencereyi harlı ateşe oturtun. 10 dakika kadar kaynayınca tencereyi ateşten alıp yumurtaları bir kevgirle çıkartın ve soğuk su dolu bir kaptan soğumaya bırakın. Bu arada, orta boy porselen bir kaseye yumurta sarılarını koyun. Çırpma teliyle kabarcıca kadar dövün. Kalan 1 tatlı kaşığı tuz ve biberi ekleyip dövmeye devam ederken, zeytinyağını sicim gibi akıtarak yedirin. Ara sıra, az miktarlarda, limon suyu katın. Zeytinyağın tamamını yedirince, son bir kez mayonez sosun tuz ve biberini kontrol edip, gerekiyorsa her ikisinden de biraz daha ilave edin. Yumurtaların kabuklarını soyup enlemesine ortadan ikiye ayırın. Dik durabilmeleri için altlarını bıçakla keserek düzleştirin. Sarılarını çıkartıp boşalan yere sıkma torbasıyla mayonez sos doldurun. En üste birer kapari çiçeği yerleştirip servis yapın.
