



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## YUMURTA PÜRESİ

2 adet yumurta  
1 çay bardağı galeta unu  
1 çorba kaşığı tereyağı  
1 çay kaşığı tuz  
1 çay kaşığı pulbiber

Yumurta katı şekilde haşlanır. Önce birkaç parçaya kesilir, sonra bastırarak kevgirden geçirilir. Üzerine galeta unu eklenir, karıştırılır. Tavadaki tereyağı kızdırılır, yumurtalı karışımla kırmızı biber eklenir 1-2 dakika kavrulur. Et ve tavuk yemeklerini kenarına kaşıkla konur.