



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTA SEPETİ

6 adet yumurta
4-5 dal kıyılmış taze soğan
Tuz
8-10 dal maydanoz
6-8 dal kıyılmış dereotu
2 doğranmış sosis
1 çorba kaşığı tereyağı
1 adet domates
Karabiber
Pul biber

Yumurtaları haşlayıp soyun. Üstlerini kapak şeklinde kesin ve içindeki sarı kısmı tabağa alıp, ufalayın. İçine taze soğan, kıyılmış maydanoz, dereotu, tuz ve karabiber koyup, karıştırın. Sosisleri tereyağında beş dakika sote edin. Pul biber serpin ve küp doğranmış domatesi de katın. 2 dakika daha kavurup ocaktan alın. Üzerine taze soğanlı karışımı ekleyin. Bu harcı yumurtaların içine pay edin.