



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ZEYTİNYAĞLI YUMURTA

Malzeme :

8 tane yumurta

1 fincan iyi zeytinyağı

1 büyük limon

Tuz Biber

Yapılışı:

Yayvan bir kaptan veya sahanda bir-birbuçuk bardak kadar su kaynatılarak yumurtalar sarıları dağılmadan dikkatle bu kaynayan suya kırılıp üzerlerine de kapağı kapanır. Yumurtaların akı orta derecede pişince sahan ateşten alınıp gene dikkatle sarıları karışmayacak surette yavaş yavaş suyu süzülür. Sonra yumurtalar bir delikli düz kepçe ile servis tabaklarına alınarak üzerlerine arzuya göre tuz ve karabiber ekilip zeytinyağı ve limon gezdirilerek yenir.
