



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## YUFKALI YUMURTA



- 1 Adet hazır yufka
- 4 Adet yumurta
- 2 Su bardağı kızartma yağı
- 1 Tutam tuz
- 1 Tutam pul kırmızı biber

- # Yufka çalışma tezgahına yayılır.
- # Artı şeklinde kesilerek 4 parçaya ayrılır.
- # Bir kaseinin içine kesilen 1/4 yufka godeli olarak konur.
- # Yufkanın içine 1 adet yumurta kırılır. Yumurtanın üzerine tuz ve kırmızı pul biber serpilir.
- # Kaseinin kenarlarından taşan yufka parçaları, yumurta dökülmeyecek şekilde toplanır.
- # Toplanan kısım bir kevgirin altına gelecek şekilde ters çevrilir.
- # Kızgın yağa bu kevgir yardımıyla yufkallı yumurta bırakılır, üzerine biraz bastırarak sarı renkte kızartılır.
- # Servis tabağına alınır.

Not: Yufkallı yumurta daha çok kahvaltılı sofraları için tercih edilir.