



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

## ÇIRPMA YUMURTA



3 adet yumurta  
1 çorba kaşığı tereyağı  
1 çay bardağı süt  
Tuz

- # Bir kaba yumurtalar kırılır, tuz eklenir ve tamamen parçalanana kadar çırpılır.
- # Tavaya tereyağı bırakılır, orta ateşe yerleştirilir.
- # Tam olarak eriyince çırpılmış yumurta dökülür.
- # Bir tahta kaşık yardımıyla kenarlardan ortaya doğru ittirerek karıştırılır.
- # Çok fazla katılaşmadan süt gezdirilir. Sütü tam olarak çekene dek karıştırmaya devam edilir.
- # Pilav gibi tanelenmiş olarak servis tabağına dökülür.
- # Sıcak olarak servise sunulur.

**Not:** Çırma Yumurta "omlet"i hatırlatsa da geleneksel Türk mutfağına aittir.