



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazi Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

## Yuxalı Yumurta

Yufkəli Yumurta



- 1 Ədəd hazır yuxa
- 4 Ədəd yumurta
- 2 Stəkan qızarma yağ
- 1 tutum duz
- 1 Tutum pul qırmızı bibər

- # Yuxa çalışma təzəgahına yayılır.
- # Plus şəklində kəsilərək 4 parçaya alınır.
- # 1 Kasanın içinə kəsilən ¼ yufka godeli olaraq qoyulur.
- # Yuxanın içinə 1 ədəd yumurta qırılır. Yumurtanın üzərinə duz və qırmızı bibər səpilir.
- # Kasanın kənarlarından daşan yuxa parçaları, yumurta tökülməyəcək şəkildə toplanır.
- # Toplanan bölüm bər kəvgir altına gələcək şəkildə tərs çevrilir.
- # Qızğın yağa bu kəvgir köməyi ilə yuxalı yumurta bıxılır, üzərinə bir az basdıraraq sarı rəngdə qızardılır. Xidmət boşqabına alınır.

Not: Yuxalı yumurta daha çox qəlyanaltı süfrələri üçün seçilir.