



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

## Yağda Yumurta

Yağda Yumurta



2 Yumurta  
1 Yemək qaşığı kərə yağı  
Duz  
Qırmızı pul bibər

- # Orta atəşli ocağın üzərinə tava qoyulur.
- # Kərə yağı tökülür, tava sağa sola hərəkət etdirilərək yağın tavanın hər yerinə yayılması əldə edilir.
- # Yağ qızınca duz səpilir, yumurtalar tək tək sarısı dağılmayacaq şəkildə qırılır.
- # Üzərinə qapaq örtülür, sarısı donmağa başlayınca ocaqdan alınır.
- # Üzərinə bir az daha duz və pul bibər səpilir.
- # Xidmət edilir.

**Not:** Yağın üzərinə səpilən duz, yumurtanın yapışmasını və dağılmamasına imkan verməz.