



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

SALAMLI YUMURTA



- 4 Dilim tost ekmeęi
- 4 Adet yumurta
- 4 Dilim salam
- 4 Tatlı kaşığı margarin
- 4 orba kaşığı ketçap
- 1 Tatlı kaşığı tuz
- 1 ay kaşığı karabiber

- # Tost ekmeklerinin her iki yüzeyine de yaę sürülür.
- # Fırın ısısına dayanıklı küçük bir tepsiye dizilir.
- # Her dilimin üzerine birer dilim salam konur.
- # Her salamın üzerine de birer yumurta kırılır.
- # Yumurtaların zerine tuz ve karabiber serpilir.
- # 190 derece fırına konur, yumurtalar istenilen kıvama gelene kadar pişirilir.
- # Fırından çıkınca üzerine keap gezdirilir.
- # Servis yapılır.

Not: Macar salamı gibi, çapı küçük salam kullanılacaksa, tost ekmeğinin üzerine birden fazla dilim konulabilir.