



## PASTIRMALI YUMURTA

200 gr pastırma  
Kişi başına 2 yumurta  
2 kaşık margarin (tereyağı tercih edilir)

Altı düz bir teflon tavaya hafifçe kızdırılmış yağ ve ortadan ikiye bölünmüş pastırma dilimleri konulur. Bir kaşık yardımıyla pastırmalar ateşte çevrilir. Pastırmalar hafifçe piştikten sonra yumurtalar bütün olarak pastırmaların üzerine kırılır. Ateşin altı iyice kısılır. Yumurta sarıları tam katılaşmadan kayısı kıvamına gelince yemeğin altı kapatılır.

Not: Yemek sofraya oturulmadan az önce pişirilmelidir.

