



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

PEYNİRLİ İSKOÇ YUMURTALARI

1/2 kg. sosis ve salam
75 gr. eritme peyniri
8 katı yumurta
3 çorba kaşığı baharatlanmış un
1 yumurta
50 gr. ekmek içi
Kızartma yağı
Üzerine:
125 gr. salam
Soğan

Sosis ve salamı küçük parçalara bölün ve rendelenmiş eritme peyniri veya kaşar peyniri ile karıştırın. Haşlanmış yumurtaların kabuğunu soyun. İçine baharat katılmış una bulayın. Sonra da sosis peynir karışımı ile yumurtaları sarın. İyice rulo olmasına dikkat edin. Çarpılmış yumurta ve ekmek içine batırıp kızgın yağda kızartın. Kızartıklarınızın yağını süzüp servis tabağına alın. Salam dilimleri ve soğan halkaları ile servis yapın.