



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTALI SOMON FÜME

İçindekiler

4 yumurta

120 g somon füme

20 g (1/2 çorba kaşığı) tereyağı

1 Dilim tost ekmeğı

4 Tatlı kaşığı krema

karabiber

Somon fümeyi küçük parçalar halinde kesin ve 4 adet yağlanmış birer kişilik fırın kabına paylaşırın. Her bir kabın içine, dağıtmadan birer yumurta kırın ve 6 dakika süreyle Buharlı Pişiricinin buhar kabında pişirin. Kremayı sos tavaında bir tutam karabiberle ısıtın. Her yumurtanın üzerine 2 Tatlı kaşığı krema koyun. Avanti Hi-speed ekmek kızartıcıda kızarttığınız bir dilim tost ekmeğı ile birlikte servis yapın.