



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ÇANAKTA PASTIRMALI YUMURTA

6 adet pastırma  
6 adet yumurta  
6 adet ekmek  
Tuz  
Karabiber  
Kaşar peyniri

Bir tavada 3-4 dakika pastırmayı çevirin.Yağlı küçük yuvarlak kek kalıplarına pastırmaları dizin.Üstüne diledüğünüz miktarda peynir rendeleyin.Daha sonra ekmeklerin ortasını küçük bir çay bardağı ile yuvarlak olarak çıkartın.Pastırmaların üzerine yerleştirin.Ortalarına dikketli bir şekilde yumurtalarınızı kırın.200 derecede ısıtılmış fırında 6-10 dakika arası pişirin.

