



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CROQUE MADAME

- 2 dilim tam buğday ekmeđi
- 1 tatlı kaşığı dijon hardalı
- 2 dilim jambon
- 2 dilim eski kaşar (arzuya göre gravyer)
- 1 adet yumurta
- 1 tatlı kaşığı ayçiçek yağı
- 1/4 çay kaşığı tuz
- 1/4 çay kaşığı karabiber

Tam buğday ekmeğ dilimlerinin iç kısmına hardal sürün.

Hardal sürülmüş bir dilim ekmeđ üzerine jambon dilimlerini yerleřtirin.

Diđer hardallı ekmeğ dilimini jambonların üzerine kapatın.

Eski kaşar peyniri dilimlerini ekmeğin üzerine yerleştirdikten sonra önceden ısıtılmış 250 derece fırında 5 dakika kadar fırınlayın.

Sahanda yumurtayı hazırlamak için; ayçiçek yağını tavada kızdırın.

Yumurtayı kırıldıktan sonra 2 dakika kadar pişirin. Tuz ve karabiberi de üzerine serpiştirin.

Fırından çıkardığınız tostun üzerine sahanda yumurtayı yerleştirin ve bekletmeden sıcak olarak servis edin. Sevdiklerinizle paylaşın.

