



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## EKMEK ÇANAĞINDA YUMURTA

3 adet küçük boy yuvarlak ekme (arzuya göre hamburger ekmeği)

3 adet yumurta

2 yemek kaşığı zeytinyağı

1 yemek kaşığı tereyağı

2 adet orta boy yeşil biber

2 dal taze soğan

1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

1/4 çay kaşığı tuz

1/4 çay kaşığı taze çekilmiş tane karabiber

Servisi için:

1 dal taze soğan

4 dal maydanoz

Yuvarlak ekmeklerin üst kısımlarını kapak şeklinde kesin. İç kısımlarını bir kaşık yardımıyla çıkartın.

Uç kısımlarını alıp ortadan ikiye kestiğiniz yeşil biberleri yarım ay şeklinde kesin. Ayıklanmış taze soğanları ince ince kesin.

Zeytinyağı ve tereyağını küçük bir sos tenceresinde kızdırın. Sırasıyla; yeşil biber ve taze soğanları katıp orta ateşte, kısa bir süre soteleyin. Tuz ve taze çekilmiş tane karabiber ekleyip ocaktan alın.

Soğuması için kısa bir süre beklettiğiniz yeşil biberli karışıma rendelenmiş kaşar peyniri katıp karıştırın.

Hazırladığınız peynirli karışımı ekme içlerine paylaştırın. İçlerine birer adet yumurta kırın.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, yaklaşık 20 dakika yumurtalar katı bir kıvam alana kadar pişirin.

Fırından çıkardığınız sıcak ekme çanaklarını çok ince kıyılmış taze soğan ve maydanoz eşliğinde sevdiklerinizle paylaşın.

