



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA DOMATESLİ YUMURTA

Canan Karatay

4 adet yumurta
4 adet domates
2 adet biber
20 gram rendelenmiş kaşar
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Yarım çay kaşığı pul biber karabiber ve tuz

Yumurtaları orta kıvamda haşlayın. Kabuklarını soyup tam ortadan ikiye bölün. Bir küçük kare fırın tepsisine yağlı kağıt serip böldüğünüz yumurtaları içine yerleştirin. Domatesleri halka halka kesip üzerine koyun. Biberleri de çubuk şeklinde kesip ekleyin. Üzerinde zeytinyağını gezdirip baharatları ekleyin. En son kaşarı koyun ve 200 derece ısıtılmış fırına verin. 20 dakika sonra çıkartın, hazır.

