



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA JAMBONLU YUMURTA

1 adet yumurta
1 adet dana jambon
Bir miktar rendelenmiř kařar
Bir miktar sıvıyağ
Bir miktar tuz
Karabiber

Önce fırınımızı ısıtalım.Yağladığımız tart kalıbına jambon dilimini yerleştirelim. Yumurtanın akını jambonun üstüne ekleyip, sarısını ayrı bir kaseye alalım.Jambonlu yumurtayı fırında ak hafif pişinceye kadar pişirelim(fırın hızınıza göre değişebilir, 3-4 dk), fırından aldığımız kalıbımıza en son sarıyı ekleyip tekrar fırınlayalım. Kalıptan aldığımız jambonlu yumurtayı, sıcakken ince rendelenmiş kaşar rendesi ile tuz, karabiber ekleyerek servis yapın.