



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA SALAMLI YUMURTA

MALZEMELER:

- 6 dilim tost ekmeđi
- 6 dilim salam
- 6 yumurta
- 1 paket küçük margarin (125 gr.)
- 1 şişe ketçap
- Tuz-karabiber

YAPILIŞI:

- 1- Ekmeklerin iki tarafına yağ sürülür.
- 2- Tepsiye yerleştirilip üzerlerine salam konur, birer yumurta kırılır. Tuz, karabiber serpilir.
- 3- Kızgın fırında yumurtalar katlaşmadan pişirilir.
- 4- Ketçapla servis yapılır.

Not: Yumurtaları yağda pişirip spatülle salamlı ekmeklerin üzerine koyarak da servis yapabilirsiniz.
