



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

FIRINDA YUMURTA

4 yumurta
4 dilim haşlanmış et veya tulum peyniri
4 dilim ekmek
2 çorba kaşığı sirke
Ceviz iriliğinde tereyağı ya da sofran margarinini
Tuz

3-4 bardak suya biraz tuz ilâve edip kaynatın. Sirkeyi ilâve ettikten sonra teker teker olmak üzere yumurtaları kırıp suyun içine atın. 3-4 dakika çok ağır ateşte pişirin. Bir kevgirle sularını iyice süzdürerek çıkarın. Sonra herbirini, içini hafifçe yağladığınız tepsideki ekmek dilimlerinin üzerine koyun. Üzerlerine de et dilimlerini yerleştirin ve beş dakika fırınladıktan sonra çıkarıp sıcak sıcak servis yapın.