



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA YUMURTALI DEVREK SİMİDİ (ZONGULDAK)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

1 adet devrek simidi
30 gr dilimlenmiş siyah zeytin
50 gr dilimlenmiş yeşil zeytin
80 gr dilimlenmiş sucuk
60 gr kıyılmış soğan
10 gr kıyılmış maydanoz
40 gr kıyılmış sivri biber
1 adet yumurta
40 gr rendelenmiş kaşar
40 gr tereyağı

Kızgın tavada önce soğanı daha sonra sırasıyla biber, sucuk ve zeytinleri 5 dk. tereyağı ile kavurunuz. Fırın tepsisine simidi yerleştirin ve hazırlanan malzemeyi ortasına yerleştiriniz. Ortasına yumurtayı kırınız ve maydanozu serpiniz. En üstüne rende kaşarı serpin ve 130 derece fırında peynirleri eriyene kadar pişiriniz.

