



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GÖZ YUMURTALI KAHVALTI EKMEKLERİ

[www.beypilic.com.tr](http://www.beypilic.com.tr)

Beypiliç Yumurta 5 Adet  
Hamburger Ekmeği 5 Dilim  
Rendelenmiş Kaşar Peyniri 5 Yemek Kaşığı  
Kıyılmış Biber 1 Adet  
Sivribiber 1-2 Adet  
Kuru Nane 1 Çay Kaşığı  
Pul Biber 1 Çay Kaşığı  
Tereyağı 2 Yemek Kaşığı

Rendelenmiş kaşar peynirini, zar şeklinde doğranmış biberleri, baharatı bir kaptaki karıştırın. Hamburger ekmeklerinin taban kısımlarını yağlı kağıt serili fırın tepsinde yerleştirin. Üzerlerine hazırladığınız peynirli karışımdan paylaşın. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında, kaşarlar eriyip hafif kızarana kadar pişirin.

Bu arada göz yumurtaları hazırlayın. Bunun için tereyağını tavada eritin. Göz yumurtaların hepsini teker teker geniş ve çukur bir kaseye dikkatlice kırın. Tereyağı eriyince kasedeki yumurtaların hepsini tavanın içine dökün. Yumurtalar göz göz olup istediğiniz kıvama gelince pişmiş demektir. Fırından aldığınız kaşarlı ekmeklerin üzerine yerleştirip bekletmeden servis yapın.

