



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

JAMBONLU ÇIRPILMIŞ YUMURTA

3 adet yumurtayı bir kaseye kırıp, ¼ çay kaşığı tuz, istenirse ¼ çay kaşığı beyaz veya karabiber katıp aklar ve sarılar birbirine karıştıncaya kadar çırpınız.

1-2 dilim jambonu jülyen doğrayınız.

Tavada 1 çorba kaşığı tereyağını eritiniz.

Jambonları ilave edip hafifçe kızartınız.

Çırpılmış yumurtaları jambonların üzerine dökünüz.

1 yemek kaşığı tereyağı 20-25 cm. çapındaki teflon tavada eritiniz.

Tereyağı iyice ısınmalı, dumanlanma noktasına gelmemelidir.

Yumurtaları, kızmaya başlayan tereyağına dökünüz.

Tahta kaşıkla hafif ateşte devamlı karıştırınız.

Karıştırma işlemini kenardan ortaya, ortadan kenara olacak şekilde yuvarlak hareketlerle yapınız.

Her tarafının eşit pişmesini sağlayınız.

Servis tabağına pilav gibi yerleştiriniz.

Yanında garnitürle servis yapınız.

