



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

JAMBONLU ÇIRPMA YUMURTA (FRANSA)

OEUF BROUÏLLES AU JAMBON BRUYE

1 kişi için MALZEME :

1 dilim jambon

3 adet yumurta

1 çorba kaşığı ayrılmış tereyağı

Az tuz

1 kahve fincanı süt veya krema

YAPILIŞI:

Jambonu yarım santime yarım küçük kare doğrayın

Küçük bir tavaya tereyağının yarısını ve jambonu koyup orta ateşte bir iki dakika sote yapıp ateşten alınız

Yumurta küçük bir kaptan tuz ile sarı ve beyazı karışın-caya kadar çırpınız

Küçük bir tavaya kalan yağı koyup kızdırıp yumurtayı ilâve ediniz

Ağaç kaşıktan devamlı karıştırınız, hafifçe sertleşip pişerken sütü ilâve ediniz

Biraz daha karıştırıp yumurta fazla pişip sertleşmeden yumurta sahanına, yoksa tabağa boşaltıp ortasına hazırladığınız jambonu koyup servis ediniz.