



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

JAMBONLU YUMURTA (FRANSA)

OEUF AU PLAT AU JAMBON

MALZEME: 1 kiři için

1 dilim jambon

2 adet yumurta Az tereyađı

YAPILIŐI :

Yumurta sahanına tereyağını koyup eritiniz

Jambonu koyup birer dakika alt üst kızartıp yumurtaları jambonun üzerine kırınız

İki üç dakika beyazı sertleşinceye kadar pişirip servis ediniz

Diđer şekli tavada jambonu alt üst ederek sote yapıp yumurta sahanına koyunuz

Yumurtayı tavada pişirip jambonun üzerine koyunuz.