



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

JAMBONLU YUMURTA

Fikret Aktoros

2 dilim dana ya da tavuk jambon

4 yumurta

1 çorba kaşığı sıvıyağ

1/2 çay kaşığı tuz

Jambon dilimlerini kare kare doğrayınız.

Büyükçe bir tavaya doğranmış jambon dilimlerini diziniz.

2 Çorba kaşığı sıvı yağ ilave edip hafif hararetli ısıda ağzı kapalı olarak 6-7 dakika pişiriniz.

Yumurtalar için yuva açıp her birine bir yumurta kırınız.

Üzerine biraz tuz serpip kapağını örterek aklar sertleşinceye kadar pişiriniz.