



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAPTA YUMURTA

Malzemesi:

8 adet yumurta
margarin veya tereyağı
200 gr. salam,
1 çorba kaşığı kıyılmış taze soğan
kıyılmış dereotu ve maydanoz

Hazırlanışı:

Salamı küçük parçalar halinde doğrayın. Küçük kaplara taksim edin. Her kabın üzerine, bir parça margarin yerleştirin. İnce ince kıyılmış taze soğanı serpin. Her kabın üzerine birer adet yumurta kırın. Sıcak fırına koyarak, yumurtaların üzeri kapanıncaya kadar pişirin. Fırından çıkardıktan sonra, aynı kap içinde servis yapın.