



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI YUMURTA

<https://yemek.name>

1 adet yumurta
2 yemek kaşığı krema
1 dilim kaşar peynir sıvıyağ

Sıcağa dayanıklı pişirme kabının içi yağlanır.

Yumurta kırılır.

Üzerine krema ve rendelenmiş kaşar peyniri serpilir.

Kabın ağzı kapatılarak tencereye konulur.

Kabın yarısına kadar su doldurulup ocakta kaynamaya başladıktan sonra 6-7 dakika pişirilir.

Sıcak sıcak servis edilir.

Not: İngiliz usulü olarak bilinen bu tarif için kapaklı özel kaseleri yurtdışında bulmak mümkün. İçine arzu ettiğiniz her türlü malzemeyi ekleyebilirsiniz. Pişme süresi kabın kalınlığına göre uzayıp kısalabilir.

