



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CROQUE MONSIEUR

<https://acunn.com>

- 6 dilim tost ekmeđi
- 1 tatlı kaşığı (tepeleme) dijon hardalı
- 6 büyük dilim cheddar peyniri
- 3 büyük dilim dana jambon
- 6 adet büyük boy yumurta
- 1 çay kaşığı tuz
- 1/3 su bardağı süt
- 4 yemek kaşığı rendelenmiş eski ve taze kaşar karışımı
- 1 tutam muskat cevizi rendesi

Tost ekmeklerinin bir yüzüne hardalı sürün, hemen üzerine dilim peynir sonra jambon sonra yine peynir ve en son yine hardallı bir dilim ekmek daha. Bu şekilde 3 tane sandviç elde edeceksiniz. Sonra her bir sandviçi üçgen oluşturacak şekilde 2 ye bölün. Bu üçgenleri kenarları yüksek, hafif yağlanmış bir fırın kabına yerleştirin.

Yumurtaları, muskatı, sütü ve tuzu iyice çırpın ve fırın kabına yerleştirdiğiniz sandviçlerin üzerine dökün.

Fırına atmadan önce ne kadar beklerse o kadar güzel olur. Siz o arada fırınınızı 200 derecede ısıtın.

Son olarak, sandviçlerin üzerine rendelenmiş peynirleri gezdirip, iyice ısınmış fırına verin. 25 dakika sonra sandviçler hazır.

Not: Croque madame ile farkı, croque monsieur şapka olarak göz yumurta taktığında croque monsieur oluyor.

