



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MOZZARELLALI GÖZ YUMURTA

[www.beypilic.com.tr](http://www.beypilic.com.tr)

Beypilic Yumurta 2 Adet  
Baget Ekmek Yarım  
Pastırma 2 Dilim  
Rendelenmiş Mozzarella Peyniri 1 Çay Bardağı  
Tereyağı 2 Tatlı Kaşığı  
Pul Biber 1 Çay Kaşığı  
Maydanoz 2 Dal

Baget ekmeğinden bir parmak uzunluğunda kesin. Sonra kestiğiniz her dilimi ikiye ayırıp büyükçe bir dilim elde edin.

Ekmeğin üzerine ince doğranmış pastırma parçalarını, sonra da üzerine rendelenmiş mozzarella peynirini serpin. 200 dereceye ayarlı fırında, peynirler eriyinceye kadar ısıtın. Daha sonra üzerine tereyağında pişirdiğiniz göz yumurtaları yerleştirin. Servis ederken üzerlerine pul biber serpin, ince doğranmış maydanoz serpin. Söğüş domatesle birlikte servis yapın.

