



OEUFS SURLE PLAT AU JAMBON

2 adet yumurta
2 dilim jambon
10 g. tereyağı
½ çay kaşığı tuz

Jambonları ızgarada veya çok az yağ konulmuş tavada iki yanını eşit kızartınız.
Tereyağını küçük yumurta sahanında eritiniz.
Yumurtaları kaseye kırarak ,sarısına gelmeyecek şekilde tuz atınız.
Yağ eriyince yumurtaları tavaya boşaltınız. Isıyı düşürünüz, düşük ısıda, tava hafif sallanarak tereyağının yumurta etrafında hareketini sağlayınız.
Kenarlarının kızarıp renklenmemesi gerekir. Beyazlar pişer pişmez ocaktan alınız.
Özel kabına veya sıcak tabağa yavaşça kaydırarak alınız.
Servis tabağında kızarmış ve ikiye katlanmış jambonları yumurtaların yanında servis yapınız.

