



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OSLO USULÜ YUMURTA (NORVEÇ)

7 yumurta
1+1/2 çorba kaşığı tereyağı
7 ançüez filetosu
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber
1 çorba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)

Orta boy bir tavada, tereyağı orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca, ateşi biraz kısıp yumurtaları teker teker tavaya kırarak 2-3 dakika, akları katılaşıncaya kadar, üstlerine erimiş tereyağdan gezdirerek pişiriniz. Tavayı ateşten alıp, bir spatulayla yumurtaları biçimlerini bozmadan, ısıtılmış bir servis tabağına çıkarınız. Her yumurtanın akına 1 ançüez filetosu yerleştiriniz. Üstlerine kırmızıbiber ve maydanozu serpip, servis ediniz.