



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTIRMALI VE YUMURTALI KAHVALTI PİZZASI

<https://www.sabah.com.tr>

2 adet yumurta
100 gram pastırma
4 adet milföy
Üzeri için:
Frenk soğanı

Milföyleri oda sıcaklığında yumuşayana dek bekletin. 2 adet milföyü pişirme kağıdı serili fırın tepsisine alın. Ortası boş kalacak şekilde kenarlarına pastırmaları yerleştirin. Kalan milföyleri bir çay bardağının ağzı ile keserek ortada boşluk oluşturun ve tepsidekilerin üzerine yerleştirin. Kenarlarının açılmaması için bir çatal ile bastırarak birleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri hafifçe kızarana kadar pişirin. Fırından çıkarıp ortalarına birer adet yumurta kırıp yeniden fırına verin. 7-8 dakika yumurta istediğiniz kıvama gelene dek pişirin. Fırından aldıktan sonra ince kıyılmış frenk soğanı serpip sıcak servis yapın.

