



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PEYNİRLİ, KREMALI YUMURTA

8 dilim ekmek
3 adet yumurta
80 gr. rendelenmiş parmesan peyniri
200 ml. krema
40 gr. tereyağı
karabiber
tuz

Yumurtaları bir kaptaki iyice çırpın, kremayı ekleyip çırpıma devam edin, teflon tavaya tereyağını eritin, üzerine çırpılmış yumurtayı ekleyin, karıştırarak pişirin. Parmesan peyniri ile tuz ve karabiber ekleyin, karıştırın. Ekmekleri hafif kızartın, üzerine yumurtalı karışımı sürerek servis yapın.