



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASALI JAMBONLU YUMURTA

1 pırasa
3 dilim dana jambon
4 yumurta
15 gr tereyağı
Tuz

Fırını 180 dereceye ayarlayın. Pırasayı 10 cm uzunluğunda kesin. Sıcak suda hafifçe haşlayın. Haşlanmış pırasayı yaprak yaprak ayırın. Fırın kabını tereyağı ile yağlayın. Pırasa yapraklarını kenarlardan başlayarak ortası boş kalacak şekilde sıralayın. Jambon dilimlerini şeritler şeklinde kesin ve pırasa yaprakları arasına yerleştirin. Ortada kalan boşluğa birer yumurta kırın. Pırasaların üzerini fırça ile hafifçe yağlayın. Tuz serpin ve sıcak fırında pişirin. Sıcak servis yapın.

