



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAHANDA JAMBONLU YUMURTA

2 adet yumurtayı tek tek kaseye kırınız.

Sahana tereyağını koyunuz, eritiniz.

Yağ iyice ısınınca yumurtayı ekleyiniz.

Yağı fazla ateşte tutarsanız, dumanlanma noktasına gelerek yanacaktır.

Yumurtayı aktarırken mümkün olduğunca sahana yakın tutun ki yumurta parçalanmasın.

Yumurtaların sahanda sarıların tam ortada durmasına özen gösterin.

Pişme esnasında tuzu yumurta sarısının üzerine atmayın, yumurta sarısı patlar.

3 dakika ocakta tutarak pişiriniz.

Jambonları ızgarada veya çok az yağ konulmuş tavada iki yanını eşit kızartınız.

Hazırladığınız jambonu yumurtanın yanına koyunuz.

Sahanda sıcak servis yapınız.

