



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SALAM KOTLETİ

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

Her biri 100 gram gelecek 4 dilim salam, (jambon gibi genişlerinden)

50 gram margarin yağı,

1 yumurta,

4 ancüez filetosu,

4 limon dilimi,

4 kaşık fırınlanmış bayat ekmek tozu,

yeteri kadar tuz.

Yapımı: Yumurtayı bir çimdik tuzla birlikte porselen bir kâsenin içinde yumurta teliyle hafifçe çirpın. Salam dilimlerini önce çirpılmış yumurtaya, sonra ekmek tozuna bulayarak kızgın margarin yağında her iki taraflarını kızartın.

Kızaran salamları tavadan çıkararak servis tabağına dizin. Sonra her salamın üzerine birer limon dilimi yerleştirin. Limon dilimlerinin üzerlerine de birer rulo edilmiş ancüez filetosu oturarak servis yapın.
