



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SALAMLI YUMURTA

Malzemeler:

5 adet yumurta,
5 dilim salam,
5 dilim ekmek,
5 küçük boy sivribiber,
yarım paket margarin,
ketçap,
yarım bardak rendelenmiş kaşarpeyniri,
dilediğiniz oranda karabiber ve tuz.

Hazırlanışı:

İki tarafına da yağ sürülen ekmekler fırın tepsisine aralıksız olarak yerleştirilir. Ekmeklerin üzerine dilimlenmiş salamlardan birer adet konur. Salamların üzerine birer yumurta kırılır. Boydan ikiye bölünmüş olan yeşilbiberler yumurtaların üzerine (yumurtaların pişmesini engellemeyecek şekilde) yerleştirilir. Karabiberi ve tuzu serpilerek daha önceden ısıtılmış fırında yumurtalar arzu edilen katılığa gelene kadar pişirilir. Tepsiyi çıkarmadan kaşarpeyniri serpilir ve 3 dakika daha bekletilir. Sıcak sunulur.

[ML® Salamlı Yumurta için tıklayın](#)