



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SİMİTTE YAĞDA YUMURTA

4 adet kare milföy hamuru

4 adet yumurta

4 çay kaşığı tereyağı

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı pul biber

1 çay kaşığı karabiber

Çözölmüş kare milföy hamurları geniş ağızlı su bardağıyla kesilerek ortası halka şeklinde oyulmuş olur. Yağlı kağıt serilmiş fırın kabına yerleştirilir. 190 derece fırında kabarıp pembeleşene kadar kısa süre pişirilir. Sonra her yuvarlağın ortasına 1'er çay kaşığı tereyağı bırakılır. Yuvarlaklara yumurtalar kırılır. Tuz, pul biber ve karabiber serpilir. Tekrar 190 derece fırına verilir. Yumurtalar arzu edilen kıvamda pişirilir.