



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSİSLİ SALAMLI YUMURTA

Malzemesi:

4 adet sosis

4 dilim salam

2 adet yumurta

Zeytanyacı

Üzerine sürmek için biraz tereyağı

Hazırlanışı:

Sosisleri bol suda haşlayın. Sonra sudan çıkararak suyunu süzün ve soğutun. Her salam dilimini bir sosisin üzerine sarın. Üzerine tereyağı sürerek, sıcak fırında bir kaç dakika tutun. Bu arada yumurtaları yağda pişirin. Fırından çıkardığınız salamlı sosislerin üzerine yumurtaları yerleştirin ve tuz ve karabiber ile tadlandırdıktan sonra hemen servis yapın.

Not: Yumurtaları yağda pişirip, salamların üzerine yerleştirdikten sonra, tavada kalan yağı yumurtaların üzerine döküp, tuz ve kırmızı biber de ekerek, yumurtaları tadlandırabilirsiniz.