



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUSAMLI KAŞARLI YUMURTA

40 gr SANA Tereyağı Lezzeti
2 yemek kaşığı susam
3 adet yumurta
100 gr rendelenmiş kaşar peyniri
Tuz

Karabiber

SÜSLEMELİK İÇİN

1 yemek kaşığı SANA Tereyağı Lezzeti

1 adet yeşil çarliston biber

2 diş sarımsak

1 adet iri domates

Tuz

Karabiber

SANA Tereyağı Lezzeti'ni bir tavaya alarak eritin.

Susamları ekleyip renk alana kadar kavurun.

Kavrulmuş susamların üzerine rendelenmiş kaşar peyniri ekleyin ve yumurtaları kırın.

Tuz ve karabiber ekleyerek yumurtalar istediğiniz kıvama gelene kadar pişirin.

Ayrı bir tavada SANA Tereyağı Lezzet'ni eritin.

Domatesleri ve biberleri küp küp doğrayın, sarımsakları ince ince kıyın.

Malzemeleri tavaya alıp domatesler yumuşayana kadar pişirin. Tuz ve karabiber ekleyin. Arzu ederseniz farklı baharatlar ilave edebilirsiniz. (Zerdeçal, nane veya kekik gibi)

Susamlı yumurtayı, domates sosunu yanına ekleyerek , roka ve bebek domates ile süsleyerek servis edin.

