



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUSAMLI YUMURTA

<https://www.sabah.com.tr>

2 adet yumurta
Susam
Çeçil peyniri

Öncelikle susamları kavurarak başlıyoruz. Kavrulunca tavanın kenarına doğru itiyoruz. Susamların üzerine ufalanmış çeçil peyniri ilave ediyoruz. Peynirler erimeye yakın tavanın ortasına biraz tereyağı ekleyip yumurtaları kırıyoruz. Yavaş yavaş susamlı peynir karışımını ortaya doğru iterek kısık ateşte pişiriyoruz.

