



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTA-YI HÜMAYUN

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

- 4 adet yumurta
- 50 gram tereyağı
- 100 gram beyaz peynir veya kaşar peyniri (rendelenmiş)
- 4-5 dilim pastırma
- 1 tatlı kaşığı toz kırmızı biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı krema (isteğe bağlı, yumurtayı daha yumuşak yapmak için)

Tavaya tereyağını ekleyin ve kısık ateşte eritin.
Toz kırmızı biber, karabiber ve kimyonu tereyağına ekleyerek birkaç saniye kavurun.
Baharatlı tereyağına pastırmaları ekleyin ve hafifçe kızartın.
Yumurtaları tavaya kırın ve sarılarını dağıtmadan pişirin.
Krema eklemek istiyorsanız, yumurtaların üzerine gezdirin.
Yumurtalar hafifçe pişmeye başladığında üzerine rendelenmiş beyaz peynir veya kaşar peyniri serpiştirin.
Tavanın kapağını kapatıp peynirin erimesini bekleyin.
Yumurtalar tam kıvamında piştikten sonra ocaktan alın.
Yanında sıcak pide veya ekmekle birlikte servis edin.

