



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YUMURTALI SALAMLI TOST

<http://www.hurriyet.com.tr>

- 1 adet yumurta
- 2 yemek kaşığı rendelenmiş taze kaşar peyniri
- 2 çay kaşığı tereyağı
- 4 dilim salam
- 4 adet siyah zeytin
- 4 adet tost ekmeđi
- 1/2 çay kaşığı tatlı kırmızı toz biber

Bir kase nin içinde yumurtayı rendelenmiş kaşar peyniriyle karıştırın. Kırmızı toz biberi de ekleyip çatalla iyice çırpın.

Öte yandan iki çay kaşığı tereyağıyla dört dilim tost ekmeğini yağlayın. Tost ekmeklerinden birinin üzerine iki dilim salamı yayarak yerleştirin. Üzerine ikinci tost ekmeğini kapatın. Sonra da yumurtalı peynirli karışımdan 1,5 yemek kaşığı kadarını üstteki ekmeğin üzerine sürün. En sonunda zeytinlerle süsleyip, 175 dereceye ayarlanmış fırın ızgarası veya mikrodalga fırına sürün.

Peynirli karışım iyice eridikten sonra çıkarıp, sıcak olarak servis edin.

