



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTALI TOST

<https://www.karaca.com>

2 dilim tost ekmeği
2 adet yumurta
Tuz ve karabiber
2 dilim peynir tercihe göre kaşar, cheddar veya beyaz peynir gibi
2-3 dilim jambon isteğe bağlı
1 yemek kaşığı tereyağı veya sıvı yağ

Tost ekmeği dilimlerini tost makinesinde ya da tavada kızartın. Karaca tost makinesi kullanıyorsanız her iki tarafını da kızartın. Tavada yapıyorsanız bir tarafını kızarttıktan sonra çevirin.

Kızarmış tost ekmeğini bir tabağa yerleştirin.

Tavayı orta ateşe getirin ve içine tereyağı veya sıvı yağı ekleyin. Yağ eridikten sonra yumurtaları çırpın ve tavaya düşkün.

Yumurtaları tuz ve karabiberle tatlandırın ve bir spatula kullanarak karıştırın. Yumurtalar pişene kadar karıştırmaya devam edin.

Pişen yumurtaları tost ekmeğinin üzerine yerleştirin.

Jambon dilimlerini tavada hafifçe kızartın ve yumurtaların üzerine yerleştirin.

Peynir dilimlerini tost ekmeğinin diğer tarafına yerleştirin ve tost makinesine ya da tavaya geri koyun. Tost ekmeğinin diğer tarafını da kızartın veya tost makinesinde peynirler eriyene kadar pişirin.

Peynirler eridikten sonra tost ekmeğinin diğer tarafını yumurtaların ve jambonun üzerine kapatın.

Tostu kesin ve sıcak servis yapın.

