



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTALI TOST

4 dilim tost ekmeđi
40 gr. margarin
4 domates
4 adet hařlanmıř yumurta
8 adet ançüez balığı
100 gr. kařar peyniri
4 salata yaprađı
Yarım demet maydanoz.

Tost dilimlerinin her iki yüzünü de kızartın. Bir tarafına tereyağını sürün. Domatesleri yıkayıp halkalar halinde doğrayın. Domates dilimlerini tost ekmeklerinin üstüne dağıtın. Hafifçe tuzlayın. Haşlanmış yumurtaların kabuklarını soyun. Dilim dilim kesip domateslerin üstüne yerleştirin. Yumurtaların üstünü ançüez balığı ile süsleyin. Kařar peynirini rendeleyip, yumurtaların üzerine serpin. Tost dilimlerini tepsiye dizerek, sıcak fırında 12 dakika pişirerek sıcak sıcak servis yapın.

