

Ekmek Ustu Pastirmali Yumurta

Malzemeler

Ekmek

4 yumurta

Tuz

Karabiber

8 dilim pastirma

Yapilisi

Ekmegi ince dilimler halinde kesin ve su bardagi ile kesip muffin kaliplariniza sigacak sekilde hazirlayin.

Firini 180 dereceye ayarlayip muffin kaliplarinin altini hazirladiginiz ekmekleri yerlestirin.

Her ekmek parcasina 2 dilim pastirma dilimlerini yerlestirip 3-4 dk. firinda pisirin.

Firinladiginiz pastirmali ekmeklerin icerisine yumurtalari kirin.

Firinda yumurtalariniz pisene kadar ve pastirmalar gevrek olana kadar 12-15 dk. pisirin.

Muffin kaliplarindan pisen yumurtalarinizi bir bicak yardimiyla kenarlarindan kaldirarak servis tabagina alin.Uzerine tuz ve karabiber serpip sicak servis edin.