

Firinda Pastirmali Yumurta

Malzemeler

4 uzun dilim pastirma,
1 yumurta,
Tuz.

Yapilisi

Pastirmaların ikisini muffin kalibinin dibine arti seklinde yerleştirin,
Diğer ikisini de kalibin yanlarına dayayıp ortasına yumurtayı kirin,
Üzerine tuz serpip 200 derecelik fırına verin,
Yumurtanın beyazları pisince ocaktan alın,
Kalıptan çıkararak servis yapın.

NOT:Küçük muffin kalıplarına sepet orer gibi yerleştirdiğiniz pastirmanin ortasına yumurtayı kirip fırına veriyorsunuz. Pastirmanin yağı akıp kalbini yağladığı için ekstra yağ kullanmanıza gerek yok. Sadece üzerine damak zevkinize göre tuz ve derseniz karabiber serpebilirsiniz. Pisme süresini de yumurtayı nasıl sevdiğinize göre ayarlayın. Ben beyazını pismis, sarısını az pismis sevdiğim için beyaz kısmın seffaflığı gidip bembeyaz olduğu anda çıkardım fırından.

Muffin kalıpları da sıcak olduğu için fırından çıkardıktan sonra da pismeye devam edecektir kalıptan çıkarmadığınız sürece. Bunu da göz önünde bulundurarak ayarlarsanız pisme süresini tam istediğiniz kıvama elde etmiş olursunuz. Bu haftasonu mutlaka fırsat yaratıp deneyin bu tarifi derim.

Afiyetle kalin...