

Firinda Yumurtali Ekmek

Malzemeler

Hamburger ekmegi

Yumurta

Kasar Peynir

Tuz

Karabiber

Yapilisi

Hamburger ekmeklerinin ust kisimlarini genis agizli bir bardak yardimi ile bastirarak halka olusturun ve ekmegin ic kismini cikartin. Kase sekline getirdiginiz ekmeklerinizin icine bir yumurta kirin. Tuz, karabiber ekleyin. 175 derecede onceden isitilmis, firin tepsisine yumurtali ekmeklerinizi ve isiya dayanikli bir kasenin icerisine su koyarak pisirin. Kase icerisinde ki su yumurta ve ekmeginizin kurumasi engelleyecektir.