

Kahvaltılık Acılı Yumurta: (4 –8 kişilik)



Malzemler:

- 50 gr (1.5 yemek kaşığı) **Teremyağ**
- 4 adet iyice haşlanmış yumurta
- 4 dilim salam
- 50 gr. (1 çay bardağı) rendelenmiş kaşar peyniri
- 15 gr. (1 tatlı kaşığı) hardal
- 1.5 tatlı kaşığı acı pul biber
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 /2 çay kaşığı karabiber

Haşlanan yumurtalarımızı iyice soğuduktan sonra ortadan ikiye keserek sarılarını çıkartalım ve ayrı bir kaptaki ufalayalım. Bu arada beyazlarının şeklinin bozulmamasına dikkat edelim. Diğer yandan **Teremyağ**'ımızı eritip ince kesilmiş salamlarımızı kavuralım. Altını kapatıp ufalanmış yumurta sarılarımızı ve diğer malzemelerimizi ekleyip karıştıralım. Hazırladığımız bu harcı yumurta beyazlarımızın içine doldurup 190 derece fırında 7-8 dk kadar fırınlatalım. Sonrasında sıcak olarak servis edelim.

Püf Noktası:

Yumurtalarınızı iyice soğuduktan sonra kabuklarını soymazsanız daha kolay olacaktır. İçine salam yerine pastırma veya sosis de koyabilirsiniz. Ayrıca istenirse kıyılmış taze soğan ve maydanoz da eklenebilir.