

Pastırma Çanağında Yumurta Suflesi: (4 kişi için)



Malzemeler:

- 70 gr. (2 yemek kaşığı) **Teremyağ**
- 8 dilim pastırma
- 2 yumurta
- 40 gr. (2 yemek kaşığı) un
- 1 adet yeşilbiber
- 1 küçük domates
- ½ çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz

Kalıpları yağlamak için:

- 35 gr. (1 yemek kaşığı) **Teremyağ**
- 1 yemek kaşığı un

Servis için:

- 1 tatlı kaşığı **Teremyağ**
- 4 dilim tost ekmeği

İlk önce muffin kalıplarımızı 1 yemek kaşığı **Teremyağ** ile iyice yağlayıp unluyoruz. Unun fazlasını ters çevirerek silkeleyebiliriz. Pastırmaları her bir muffinde 2 tane kullanarak artı sekinde yerleştiriyoruz.

Yumurtaları çırpıp tuz ve karabiber ile tatlandırıyoruz. İçine un, domates ve yeşilbiberimizi ekliyoruz. Muffin kalıplarımızın içine harcımızı yerleştiriyoruz.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında yumurtalarımız pişene kadar yaklaşık 12–15 dk. kadar pişiriyoruz.

Tost ekmeklerimizi kalp kalıpla kesip üzerine 1 tatlı kaşığı **Teremyağ**'ı paylaştırarak sürüyoruz ve fırında üzeri nar gibi olana dek kızartıyoruz. Ekmekleri fırından alıp yumurtalarımızın üzerinde servis ediyoruz

Püf Noktası:

Alacağımız pastırmaların biraz enli olmasına dikkat edersek bu muffini yapmak çocuk oyuncağı kadar kolay olacak. Pastırmaları muffin kalıplarına yerleştirdikten sonra dilersek üzerine ekleyeceğimiz cheddar peyniri hem görüntüsünün güzel olmasını hem de lezzetinin artmasını sağlayacaktır.