بيض مع الصلام

Salamlı Yumurta

٤ شرائح خبز محمص
٤ أعداد بيض
٤ شرائح الصلام
٤ ملاعق حلو سمن
٤ ملاعق حساء كاتشب
١ ملعقة حلو ملح
١ ملعقة شاي فلفل أسو

يتم تطبيق زيت على كل سطح من الجبز المحمص
ويصفصف على صواني صغيرة
يوضع صلام على كل شريحة
وينكسر البيض على كل صلام
وينثر فلفل أسود والملح على البيض
ويوضع على فرن ١٩٠ درجة , ويطبخ حتى مجيئ إن رغبه
يسكب كاتشب عندما أخذ من الفرن
ويقدم للخدمة

ملاحظة : عندما استخدم مثل صلام المجاري الصلام الصغيرة يوضع عدة شرائح على خبز المحمص