

املت فنجانی

املت را این بار، درون فنجان‌های گوجه فرنگی تجربه کنید.



املت را این بار، درون فنجان‌های گوجه فرنگی تجربه کنید.

مواد لازم:

گوجه فرنگی: چهار عدد

جعفری : ساطوری شده 4/1 پیمانه

پنیر پیتزا: رنده شده: 4/3 پیمانه

تخم‌مرغ: چهار عدد

نمک و فلفل سیاه: به میزان لازم

طرز تهیه

* فر را از قبل با دمای 400 درجه فارنهایت یا 200 درجه سانتی‌گراد روشن کنید.

* سرگوجه فرنگی‌ها را با چاقوی تیزی جدا کرده و کلاhek آن را کنار بگذارید.

* تخم درون گوجه فرنگی‌ها را با قاشق خارج کنید و داخل آن، نمک، فلفل، جعفری و پنیرپیتزا بپاشید.

* هر تخم‌مرغ را درون یک گوجه فرنگی بشکنید و روی آنها باز هم جعفری و پنیر بپاشید.

* کلاhek گوجه فرنگی‌ها را روی آنها بگذارید و در یک ظرف مناسب قرار داده و آن را به مدت ده دقیقه یا تا زمانی که تخم‌مرغ سفت و پنیر آب شود درون فر داغ قرار دهید.

* املت‌های فنجانی آماده شده را با کمی جعفری ساطوری شده، تزئین کنید.