

املت فنجانی

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

**مواد لازم**

گوجه فرنگی چهار عدد
جعفری ساطوری شده 4/1 پیمانه
پنیر پیتزا رنده شده 4/3 پیمانه
تخم مرغ چهار عدد
نمک و فلفل سیاه به میزان لازم

طرز تهیه

فر را از قبل با دمایی 400 درجه فارنهایت یا 200 درجه سانتیگراد روشن کنید. سرگوجه فرنگی‌ها را با چاقوی تیزی جدا کرده و کلاهک آن را کنار بگذارید. تخم درون گوجه فرنگی‌ها را با قاشق خارج کنید و داخل آن، نمک، فلفل، جعفری و پنیر پیتزا بپاشید. هر تخم مرغ را درون یک گوجه فرنگی بشکنید و روی آنها باز هم جعفری و پنیر بپاشید. کلاهک گوجه فرنگی‌ها را روی آنها بگذارید و در یک ظرف مناسب قرار داده و آن را به مدت ده دقیقه یا تا زمانی که تخم مرغ سفت و پنیر آب شود درون فر داغ قرار دهید. املت‌های فنجانی آماده شده را با کمی جعفری ساطوری شده، تزئین کنید.