

عجة البيض بالجبن والفلفل

المقادير:

- 4 بيضة
- $\frac{1}{4}$ كوب فلفل ملون، مقطع
- 2 قطعة جبنة شيدر، مقطعة الى شرائح
- 1 ملعقة كبيرة زبدة
- $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة زعتر، للتزيين
- ملح، حسب الرغبة
- فلفل أسود، حسب الرغبة

طريقة التحضير:

1. يخفق البيض ثم يضاف اليه الفلفل والملح.
2. في مقلاة، تسخن الزبدة ويطهى الفلفل لحوالي 5 دقائق ويترك جانبا.
3. يقلى البيض في المقلاة على الجنبين حتى ينضج.
4. يقدم البيض في طبق للتقديم ويضاف على الوجه الجبنة والفلفل والزعتر.