



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKMEK DİLİMİ (BURDUR)

- 1 bayat ekme 
- 3 yumurta
- 1  orba kaŐıŐı niŐasta
- 3  orba kaŐıŐı un
- 1  ay bardaŐı rendelenmiŐ az tuzlu peynir
- 1 demet maydanoz
- 1  ay bardaŐı su
- 1 su bardaŐı sıvıyaŐ, tuz

1. Bayat ekmeŐi birer santim kalınlıŐında dilimleyin. Un, niŐasta ve yumurtaları derin bir kaba alıp çırpma teliyle karıŐtırın. RendelenmiŐ peynir, ince kıyılmıŐ maydanoz ve bir çay bardaŐı su ekleyerek çırpın.
2. Tavada sıvıyaŐı kızdırın. DilimlediŐiniz ekmekleri yumurtalı karıŐıma batırıp çıkarın ve bekletmeden kızgın yaŐa atın. İki taraflı kızartıp sıcak olarak servis yapın.