PIRASALI KAHVALTI EKMEĞİ

2 çarba kaşığı yoğurt
3 yumurta
3 dal pırasa
1 paket kabartma tozu
2 su bardağı un
150 gr margarin
Tuz
Karabiber
100 gr peynir

Pırasaları incecik kıyın. Margarini eriterek pırasaları yumuşayıncaya kadar soteleyin. Ayrı bir kapta yumurta ve yoğurdu çırpın. Rendelenmiş peyniri ve diğer malzemeleri ekleyip karıştırın. Karışımı pırasalar ile birleştirip karıştırarak küçük kalıplara doldurun. 180 derece fırında pişirin.

Not: Ekmeklerin içlerine zeytin, peynir vs ile doldurup servis yapabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:120017 • adı:Pırasalı Kahvaltı Ekmeği • gönderen:mavi turna • indirme tarihi:29.03.2024 - 00:11