



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTALI EKMEK

www.ekmekisrafetme.com

200 gr (8 dilim) bayat ekmek
110 gr (2 adet) yumurta
60 gr (1 fincan) süt
20 gr (2 yemek kaşığı) sıvı yağ
Tuz, karabiber

Yumurtalar kırılıp tuz, karabiber ve süt ile çırpılır. Ekmeklerin kuruyan dış kesimleri bıçak yardımıyla alınır. Dilimlenen ekmek, yumurtalı karışıma her tarafı eşit şekilde bulanır. Tavada her tarafı eşit şekilde kızartılır. Kızaran yumurtalı ekmeklerimiz reçel veya bal ile servise sunulur.

Not: Bu tarif halk arasında yumurtalı ekmek yerine ekmek balığı veya papurtlama diye de adlandırılır.

