



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

---

## ÇAMFISTIKLI EKMEK DİLİMLERİ

4 Dilim Ekmek  
1 Adet Yumurta  
1/2 Çay Fincanı Süt  
1/2 Çay Kaşığı Tuz  
1 Çay Kaşığı Pudra Şekeri  
1 Çay Fincanı İnce Kiyılmış Çam Fıstığı  
50 gr tereyağı

Ekmeklerin kabuklarını çıkarın. 2,5 cm eninde şeritler halinde kesin. Bir tavada tereyağını kızdırın ve altını kapatın başka bir kaptaki yumurtayı çırpın. Süt, tuz ve şeker katın. Ekmekleri önce tereyağına sonra yumurtalı karışıma son olarakda çam fıstığına bulayın. Daha önceden ısıtılmış 170 derecedeki fırında 15 dakika pişirdikten sonra servise sunun.