



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DİLLİ YUMURTALI EKMEK

MALZEMESİ

6 adet yumurta
6 adet kalın büyük ekmek dilimi
1 çay bardağı kızartma yağı
salçası için:
bir kaşık yağ
2 dilim füme dil
2 adet domates
tuz, karabiber

YAPILIŞI

6 dilim ekmeğin orta kısmına bir yumurta kırılacak büyüklükte ve derinlikte oyuklar yapınız. Oyulmuş ekmekleri kızartma yağında hafif pembe renkte kızartınız. Kızarmış ekmekleri bir fırın tepsisine muntazam diziniz. Ekmeklerin oyuk kısmına birer yumurtayı itinayla kırınız. Kızgın fırına koyup ısıyı yukardan vererek, yumurtaları 4-5 dakika pişiriniz. Diğer tarafta salçayı hazırlayıp ekmeklerin üzerine döküp sıcak olarak servis yapınız. Salçanın Hazırlanması: Küçük bir tencerede yağı kızdırınız. Dili, kibrit çöpü gibi incecik doğrayıp yağa ilâve ediniz. Bir iki dakika orta hararetili ateşte bunları kavurunuz. Rendelenmiş domatesleri de ekleyip birkaç dakika daha tahta kaşıkla karıştırarak kavurunuz. Domates yerine domates salçası da kullanılabilir.