



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKMEK ARASI YUMURTA (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

Yarım ekmeK
3 yumurta
1 çay kasığı kırmızıbiber
Az yeşil soğan
Tuz

Yumurtalar iyice haşlandıktan sonra soyulur ve yaprak yaprak doğranarak ekmeğin arasına alınır. İsteğe göre yeşil soğan, kırmızıbiber ve tuz konduktan sonra yenir.
EkmeK arası yumurta genellikle gezi sırasında yenir. Yanında ayran ve kış tursuları iyi gider.