



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKMEK BALIĞI PİZZASI

3 adet yumurta
1 su bardağı süt
5-6 dilim ekmek
1 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı ketçap
1 tatlı kaşığı kekik
Yarım kase rende kaşar
1 ufak domates
8-10 dilim sucuk

Yumurtalar çırpılır, süt eklenir. Ekmek dilimleri batırılır, tereyağlanmış tavaya dizilir. Ardan karışım da ekmeklerin üzerine gezdirilir. Orta ateşe bırakılır, kapak kapatılır. 10 dakika kadar pişirdikten sonra tabakla ters çevrilir. Üzerine fırçayla ketçap sürülür, kekik serpilir. Kaşar atılır, domates ve sucuk dilimleri dizilir. Tekrar ateşe oturtulur, kapak kapatılır. Kaşar eriyene kadar pişirilir.