



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

EKMEK DİLİMİ (BURDUR)

- 1 bayat ekmeđ
- 3 yumurta
- 1 orba kaşığı nişasta
- 3 orba kaşığı un
- 1 ay bardađı rendelenmiř az tuzlu peynir
- 1 demet maydanoz
- 1 ay bardađı su
- 1 su bardağı sıvıyağ, tuz

1. Bayat ekmeği birer santim kalınlığında dilimleyin. Un, nişasta ve yumurtaları derin bir kaba alıp çırpma teliyle karıştırın. Rendelenmiř peynir, ince kıyılmış maydanoz ve bir çay bardağı su ekleyerek çırpın.
2. Tavada sıvıyağı kızdırın. Dilimlediđiniz ekmekleri yumurtalı karışıma batırıp çıkarın ve bekletmeden kızgın yağa atın. İki taraflı kızartıp sıcak olarak servis yapın.