



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKMEK ISLAMASI (ERZİNCAN)

<https://esenler.bel.tr/>

- 1 adet bayat ekmeđ
- 2 adet haşlanmış yumurta
- 3 adet soğan
- 150 gram kıyma
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 orba kaşığı salça
- 1 orba kaşığı tereyağı
- 1 orba kaşığı sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı karabiber, kırmızı pul biber, tuz

Soğanı küp küp doğrayarak yağda soteleyin. Kıymayı ilave edip kavurun. İçine suyu, salçayı, baharatları ekleyerek, 15 dakika pişirin. Yumurtaları katı pişirerek dörde bölün. Ekmeđi küp küp doğrayıp servis tabağına dizin. Üzerine soğanlı-kıymalı sosu dökün. Dörde böldüğünüz yumurtaları koyup, yoğurdu dökün. Tereyağını eriterek, üstüne gezdirin. Servise hazırdır.

