



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## EKMEK OVMACI

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

- 1 adet bayat ekmeđ
- 2 adet yumurta
- 1 su bardađı süt
- 1 orba kaşığı tereyağı
- 1/2 çay bardağı sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 1 ay bardağı yer fıstığı
- 1 tatlı kaşığı tuz

Ekmeđi ufalayın. Tencereye sıvı yağı dökerek kızdırın. İçine ufaladığınız ekmeğleri atın, kızartın. Kızarttığınız ekmeğlerin üzerine yumurtaları kırın, karıştırdıktan sonra üzerine sütü dökün ve kısık ateşte 3 dakika karıştırarak soteleyin. Servis tabağına alarak üzerine yer fıstıklarını serpin. Tereyağında kırmızı pul biberleri soteleyerek servis tabağının üzerine dökerek süsleyin. Servise hazırdır.

