



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKMEK PEYNİR YUMURTA

4 dilim tost ekmeđi
4 dilim taze kařar
4 adet yumurta
1 ay kaşığı tuz
1 orba kaşığı tereyağı

Yumuřak tereyağı ekmeğ dilimlerinin üzerine sürülür ve yağlı kağıt serilmiş fırın kabına dizilir. zerine peynir dilimleri konur. Yumurtalar dikkatli bir şekilde peynirin üzerine kırılır. Yumurtaların zerine de az miktarda tuz serpilir. 180 derece sıcak fırına verilir. Yumurtalar arzu edilen kıvama gelene kadar pişirilir.