



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## EKMEK ÜSTÜ YUMURTA

- 6 dilim bayat ekme 
- 5 yumurta
- 1  orba kaŐıŐı + 1,5 çay kaŐıŐı tereyaŐı
- 1  orba kaŐıŐı zeytinyaŐı
- 3  orba kaŐıŐı süt
- 1 tutam tuz
- 1 tutam karabiber
- 1 tutam pul biber
- 2 dal taze soŐan

Keyifle uyandıŐınız bir pazar sabahı, güzel bir yumurtayı hakkettiŐiniz düŐünüyorsunuz.

ŐiŐte bu yumurta keyfini ziyafete dönüŐtürecek hem yumurtalı ekme , üzerinde de yumurtasıyla herkesi mutlu edebilecek nefis bir yumurtalı ekme  tarifim var.

GeniŐ bir tavayı ocaŐa koyup altını a ın.  ine 1  orba kaŐıŐı tereyaŐı koyun ve eritin.

2 yumurtayı bir kaseye kırın. Yumurtaları güzelce çırpıp  ine 3  orba kaŐıŐı süt, birer tutam tuz, karabiber ve pul biber ekleyip tüm malzemeler bütünleŐene kadar çırpın.

Tavada eriyen tereyaŐını çok ısınmadan yumurtalı karıŐıma çırparak d k n.

2 dal taze soŐanın beyaz kısımlarını ince ince , yeŐil kısımlarını daha kalınca doŐrayın.

Birazını üstüne serpmek  in ayırıp kalanını karıŐıma ekleyin.

KurumuŐ 6 dilim ekmeŐi teker teker yumurtalı harca bulayın.

 inde yaklaŐık 30 saniye bekletin ki iyice  ekebilsinler.

Isınan tavaya yumurtayı çekmiŐ ekme leri yerleŐtirin.

SoŐanlarının da mutlaka ekmeŐin üzerinde olmasına dikkat edin.

Orta yüksek ateŐte bir tarafları güzelce kahverengileŐince çevirin.

1-2 dakika  ine olacaklardır.

Yumurtalı harç kalırsa mutlaka kalanını ekme lerin üzerlerine d k n.

OlmuŐ yumurtalı ekme leri kenara alıp tavanın altını kapatın.

1 iri diŐ sarımsaŐı ikiye kesip tavanın tabanında sürterek gezdirin.

1  orba kaŐıŐı zeytinyaŐı ve 1 çay kaŐıŐı tereyaŐını tavaya koyun.

Sarımsakları tavadan alıp yap iyice ısınca 3 tane yumurtayı tavaya kırın.

Tavanın altını kısıp yaklaŐık 2- 2,5 dakika piŐirin.

Son 30 saniyesinde yumurtaların beyazlarının üzerine yarım çay kaŐıŐı kadar tereyaŐı sürün.

Beyazının  zerine aŐız tadınıza göre tuz serpin.

PiŐen yumurtaları spatula ile alıp piŐen yumurtalı ekme lerin üzerine yerleŐtirin.

AyırđıŐınız taze soŐanları, biraz da pul biber serpince  ifte yumurtalı ekmeŐiniz sizi bekliyor.



© lezzetler.com tarif no:172350 • adi:Ekmek Üstü Yumurta • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:14.03.2025 - 14:52