



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETSİZ EKMEK AŞI

THY Skylife

Malzemesi:

1 adet bayat karafirin ekmeđi (ufak parçalara bölünecek)

1 adet ince doğranmış kuru soğan

4 diş sarımsak

100 gr tereyađı

1 tatlı kaşığı tuz

2 adet yumurta

1 çay kaşığı toz kırmızı biber

2 su bardađı et suyu

4 yemek kaşığı zeytinyağı

Hazırlanışı:

Tencerede terayağ ve zeytinyağı eritilir. İnce doğranmış soğanlar ve sarımsak pembeleşinceye kadar kavrulur. Tuz, kırmızı toz biber ilave edilip, et suyu dökülerek kaynamaya bırakılır. 3 – 4 dakika kaynadıktan sonra bir kasede 2 adet yumurta çırpılır. Kaynayan et suyuna dökülür, beraber karıştırılarak bir taşım kaynatılır. Servis kabına ekmeğ parçaları konulur. Üzerine kaynayan et suyu gezdirilir. Sıcak olarak servis edilir.
