



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EZMELİ KAHVALTI EKMEĞİ

2 yumurta
120 gram tereyağı
3 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı karbonat
2 çorba kaşığı yoğurt
Küp peynirler
Ezme için:
100 gram biberli yeşil zeytin
1 diş sarımsak
3 çorba kaşığı kıyılmış dereotu
Zeytinyağı ve bir tutam zerdeçal

Yumurta, yoğurt ve tereyağını bir kabın içinde iyice karıştırın. Üzerine unu, kabartma tozunu, karbonatı ilave ederek yoğurmaya devam edin. Bu hamuru güzel ve yumuşak hale getirince elinizle kopartıp yuvarlaklar yapın. Tepsiye dizin ve önceden ısıtılmış 190 derecedeki fırında 20 dakika pişmeye bırakın. Üzeri için gereken tüm malzemeyi robotun içinde ezin. Ekmeklerin üzerine sürüp küp peynirlerle ikram edin.