



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA BRİYOS

Fırında briyos: 100 g briyoş (yoksa tava ekmeği),
1 orba kaşığı krema,
1'er çorba kaşığı kıyılmış maydanoz ve soğancık,
1 yumurta sarısı,
toz hintceviz.

Ekmeđi 1 cm küp halinde kesin ve kuru bir tavada hafif kızarana dek çevirin. Kremayı bir taşım kaynatın ve küp şeklindeki ekmeklerin üstüne dökün, ekmeği 5 dakika kabarmaya bırakın. Yeşilliği ve yumurta sarısını karıştırın, ekmekli karışıma katın, tuz, biber ve hintceviz serpin. Ekmekli karışımı 4 yağlanmış ve folyo döşenmiş fincana doldurun, alüminyum folyo ile kapatın. Fincanları yarı su dolu bir tepsiye koyun, fırını 180 derecede (gazlı fırın 2) ısıtın ve yaklaşık 20 dakika pişirin. Fincanları ters çevirerek içindekileri bir tabağa alın, folyoyu çıkarın.