



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İÇLİ EKMEK BALIĞI

1 adet bayat ekmek
3 adet yumurta
1 kahve fincanı süt
1 çorba kaşığı un
1 çay kaşığı tuz
Kızartma yağı
İçi için:
Rende kaşar

Ekmek kalın kalın dilimlenir. Her dilim enine, koparmadan kesilir. Arasına rende kaşar konur, kapatılır, bastırılır. Yumurta, süt, un ve tuz iyice çırpılır. Hazırlanan ekmek dilimleri bu karışıma batırılır. Tavaya derin yağ konur. Isınınca ekmek balıkları atılır ve altın rengi kızartılır.