



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHVALTI EKMEĞİ

2 su bardağı un
4 adet yumurta
4 yemek kaşığı margarin
2 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı karbonat
1/2 su bardağı süt
1/2 çay kaşığı karabiber ve tuz

Unu geniş yoğurma kabına eleyin ve ortasını açın.

Margarini eritin ve kabartma tozu, yumurta, tuz, karabiber ve sütü unun içine ilave edip kulak memesi kıvamında bir hamur elde edin. 15 dk buzdolabında dinlendirin.

Fırını 190 dereceye ayarlayın.

Dinlenen hamuru temiz bir tezgahta merdane yardımıyla 1,5 cm kalınlığında açın.

5-7 cm çapında çay bardağı ya da kalıpla hamuru kesin ve yağlanmış tepsiye dizin.

Rengi altın sarısına dönene kadar pişirip sıcak olarak servis yapın.

