



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHVALTILIK EKMEK ÜSTÜ

<https://www.dogrusucarrefoursa.com>

Dilediğiniz ekmek dilimleri
2 adet yumurta
2 adet domates
1 adet yeşil biber
1 adet kıyıcı biber
5 adet kokteyl sos
Dilimlenmiş siyah zeytin
Rendelenmiş kaşar peyniri
Tuz
Karabiber
Pul biber

Domates ve biberleri minik küpler halinde doğrayıp derin bir kaseye alın. Üzerine dilimlenmiş sos, dilimlenmiş zeytin ve rendelenmiş kaşar peynirini ilave edin. Baharatlarını da ekledikten sonra malzemeleri karıştırın. Farklı bir kasede yumurtaları çırpın ve yumurtaları malzemelerin üzerine ekleyin. Tekrar karıştırdıktan sonra karışımı ekmek dilimlerinin üzerine paylaşın. Ekmekleri pişirme kağıdı serdiğiniz tepsiye dizin ve önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20 dakika pişirin.

Not: Tarifimizde sos yerine sucuk dilimleri de kullanabilirsiniz.

