



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI EKMEK BÖREĞİ

3 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
2 Adet soğan
1 Çay Kaşığı kara biber, tuz
2 Adet yumurta
300 gr kıyma
2 Adet ekmek
2 Su Bardağı süt
1 Çay Kaşığı kabartma tozu

Ekmeklerin üzerine margarini sürün. Teflon tavada arkalı önlü kızartın. Soğanı ince kıyın. Kıyma ile bir kaşık yağda kavurun. Karabiber, tuzunu ekleyin. Karışımı ekmek dilimlerinin üzerine sürün. Diğer ekmekleri üzerine kapatıp tepsiye dizin. Sütü, yumurta ve kabartma tozunu çırpın ekmeklerin üzerine dökün. Ekmekler sütü çekince fırında kızarıncaya kadar pişirin.