



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI KAHVALTI EKMEKLERİ

- 25 gr tereyağı
- 8 dilim çavdar ekmeği
- 4 adet yumurta
- 8 adet mantar
- 60 gr kaşar peyniri
- 8 adet siyah zeytin
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı kuru nane
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı toz kırmızı biber
- 1 tutam tuz

Hazır dilimlenmiş ekmeklerin üzerine incecik tabaka tereyağı sürün. Ayrı bir yerde çukur kabın içine yumurtaları kırarak güzelce çırpın. Diğer tüm malzemeleri ekleyerek kaşıkla karıştırın. Elde ettiğiniz malzemeyi ekmeklerin üzerine paylaştırıp, fırın kağıdı serilmiş tepsiye sıralayın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzerileri hafif kızarana kadar pişirin. Sıcakken servis yapabilirsiniz.

