



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUFFİN KABINDA PARMESANLI YUMURTALI EKMEK

4 adet yumurta
1/4 su bardağı süt
1/4 su bardağı rendelenmiş Parmesan
2,5 su bardağı küp doğranmış bayat ekmeK
1 adet domates
1 su bardağı küp doğranmış sucuk
1 kaşık fesleğen
Yarım su bardağı beyaz peynir
2 yemek kaşığı margarin
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Süt, yumurta, parmesan peyniri, tuz ve karabiberi homojen bir karışım olana kadar çırpıyoruz. Ayrı bir kaptaki ekmeK, sucuk, küp doğranmış domates (çekirdekleri çıkarılmış), beyaz peynir ve fesleğeni karıştırıyoruz. Muffin kaplarına fırça ile bolca yağ sürüyoruz. Önce ekmeKli karışımdan koyuyoruz. Üzerine yumurtalı karışımdan ekliyoruz. Üzerini kapatıp fırında 1 gece bekletiyoruz. Sabah 180 derece fırında 25 dakika yumurtalar kızarana kadar pişiriyoruz.