



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OOPSİE EKMEĞİ

<http://www.hurriyet.com.tr>

3 adet yumurta
100 gram krem peynir
1 çay kaşığı kabartma tozu
Tuz

Yumurtaların sarısını ve beyazını ayırın.

Yumurta beyazlarını ve tuzu yoğun bir kıvam alana kadar mikserle çirpın.

Diğer yandan yumurta sarılarını, peyniri ve kabartma tozunu iyice çirpın.

Bu karışımın yarısını, yumurta beyazı ve tuz karışımına ilave edin.

Bu ekmeğin en önemli noktası, iki karışımı söndürmeden alttan üste doğru spatula ile yavaşça karıştırmanız.

Kalan karışımı da dökerek, tamamen homojen olana kadar yavaş yavaş karıştırın.

Dikdörtgen bir fırın tepsisine yağlı kağıt serin.

Karışımı 6 eşit parçada yuvarlaklar halinde yerleştirin. Dilerseniz muffin kalıplarında da pişirebilirsiniz.

Önceden 150 derece ısıttığınız fırında, üstü kızarana kadar pişirin.

4-5 saat dinlendirdikten sonra tüketebilirsiniz.

Not: Adını ve tarifini yanlış yapılan bir ekmekten aldığı söylenen oopsie İngilizce 'amanın' gibi bir ünlem anlamına geliyor.

