



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## OOPSİE EKMEĞİ

- 2 adet yumurta
- 1 yemek kaşığı (tepeleme) süzme yoğurt (ya da labne)
- 1 çay kaşığı tuz

Yumurtaların akını ve sarısını ayırıp akını tuzla çırpın ve krema kıvamına getirin. Sarıları da yoğurt ya da labne ile çırpıp bu iki karışımı birleştirin, spatulayla söndürmeden karıştırın. Yağlı kağıt serdiğiniz fırın tepsisine dizip dilerseiz üzerine susam serpiştirerek fırına verin. Önceden ısıtmaya başladığınız 150 derece fırında kızarana dek pişirin.

