



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PIRASALI KAHVALTI EKMEĐİ

2 arba kaşığı yoğurt
3 yumurta
3 dal pırasa
1 paket kabartma tozu
2 su bardađı un
150 gr margarin
Tuz
Karabiber
100 gr peynir

Pırasaları incecik kıyın. Margarini eriterek pırasaları yumuşayınca kadar soteleyin. Ayrı bir kapta yumurta ve yoğurdu çırpın. Rendelenmiş peyniri ve diğer malzemeleri ekleyip karıştırın. Karışımı pırasalar ile birleştirep karıştırarak küçük kalıplara doldurun. 180 derece fırında pişirin.

Not: Ekmeklerin ilerine zeytin, peynir vs ile doldurup servis yapabilirsiniz.