



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞAHSİ EKMEK BALIĞI

- 1 adet bayat ekmek
- 2 adet yumurta
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay bardağı süt
- 2 çorba kaşığı un
- 1 çorba kaşığı krem peynir
- 1 adet haşlanmış patates
- Kızartma yağı

Ekmek serçe parmak kalınlığında dilimlenir. Haşlanmış patates soyulur, bir çatalla iyice ezilir. Üzerine yumurtalar kırılır, süt, un, krem peynir, tuz, karabiber ve toz kırmızı biber ilave edilir. Hiç pürüz kalmayana kadar çırpılır. Tavaya yağ konur, iyice ısınınca ekmek dilimleri bu bulamaca bulanır ve iki yüzü pembeleşene kadar kızartılır. Fazla yağın almak için kağıda çıkarılır.