



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SICAK EKMEK ARASI TEREYAĞI (SİNOP)

Sinop Üniversitesi

1 tane sıcak somun ekmek
150 gr tereyağı

Fırından sıcak ekmek alınır, üzeri yukarıda resimde görüldüğü gibi açılır, içine isteğe bağlı tuzlu tereyağı veya tuzsuz tereyağı konur, ekmeğin açılan yeri yağın üzerine kapanır. Yağın erimesi beklenir. Yağ eridikten ve ekmek yağı iyice içine çektikten sonra yanında çay ile ekmek bölünerek afiyetle yenir.

Not: Bu şimdilerde pek yapılmıyor ancak eskiden ani misafir gelince verilen en büyük ikrammış. Bu yemek kolesterolü olanlara tavsiye edilmemektedir.