



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU TOST

2 parça tavuk göğsü eti
4 yumurta akı
2 yumurta sarısı
16 dilim tost ekmeği
4 çorba kaşığı susam
4 çorba kaşığı zeytinyağı
Bir kaç kıvırcık yaprağı
Tuz
Karabiber
Kekik

Tavuk göğsünü bir tencerede haşladıktan sonra küçük küçük doğrayın. Doğranmış tavuk etlerini tavaya alıp zeytinyağı ile birlikte tuz ve karabiberi ilave edin ve yaklaşık 5 dakika kadar soteleyin. Bir kap içine alarak yumurta sarılarını ve kekiği ilave ederek karışımı blenderla püre haline getirin. Tost ekmeklerinin kenarlarını keserek alın, Ekmek dilimlerinin yarısının üzerine tavuklu karışımı paylaşın ve diğer tost ekmeği dilimlerini üzerine kapatıp tostları hazırlayın. Açılmamaları için elinizle tost ekmeklerine bastırarak birbirlerine yapışmalarını sağlayın. Yumurta aklarını çırparak kar haline getirin. Tostları kar haline getirdiğiniz yumurta akına ve sonrasında susama bulayın. Bulanan tostları hafif yağlanmış veya fırın kağıdı serili tepsiye dizin. Önceden 180 derecede ısıtılmış fırında 15 dakika pişirin. Kıvırcık yapraklarını servis tabağının zeminine yerleştirip fırından çıkardığınız tost ekmeklerini yerleştirin. Sıcak servis yapın.