



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAZA ÖZEL YUMURTALI ÇİTİR EKMEK

80 g Ufalanmış NESFIT Çikolatalı
1 Yumurta
4 yemek kaşığı Yağsız Süt
1/2 çay kaşığı Tarçın
2 dilimler Tam Tahıllı Ekmek
12 Çilek
2-3 dilimler Nane Yaprağı
Agave ya da Akçaağaç Şurubu

Fırını 170°C'de önceden ısıtın.

Bir kap içerisinde yumurta, süt ve tarçını karıştırın.

Tam tahıllı ekmek dilimlerinin her iki yüzünü de karışıma bulayıp ufalanmış NESFIT kahvaltılık gevreklerle batırın.

Ekmek dilimlerini parşömene sarılı pişirme kağıdına yerleştirip fırında 10 dakika arkalı önlü pişirin.

Çilek, agave şurubu ve nane yapraklarıyla hemen servis edin.

