



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURT SOSLU YUMURTALI EKMEK

5 Yemek Kaşığı Sana Klasik
3 diş sarmısak
1 tatlı kaşığı tuz
3 yumurta
1 tatlı kaşığı pul biber
2 Su Bardağı Süzme Yoğurt
10 dilim bayat ekmeK

10 dilim bayat ekmeK küp küp doğranır. 3 yumurta 1 tatlı kaşığı tuz ile çırpılır. Bayat ekmeKler yumurta ile karıştırılır. Yapışmaz yüzeyli bir tavada 4 yemek kaşığı Sana Klasik margarin eritilir. Yumurtalı ekmeKler ağır ateşte tavada kızarıncaya kadar kavrulur. Servis tabağına alınan ekmeKlerin üzerine 3 diş sarmısak eklenmiş 2 su bardağı süzme yoğurt gezdirilir. Son olarak 1 yemek kaşığı Sana Klasik margarine 1 tatlı kaşığı pulbiber eklenerek sosumuz hazırlanır. Sosu eklenen ekmeKlerimiz servise hazırdır.