



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTALI EKMEK AŐI

Bayat ekmek dilimleri küp Őeklinde doğranıp fırında kıtırlaŐtırılır. Piyaz dođranmıŐ Őođan, bir tavada yarım çay bardağı sıvı yağ ile pembeŐtirilir. 1 çorba kaŐıđı salça ve 1 çay bardağı su eklenip birkaç dakika kaynatılır. DođranmıŐ ekmekler, Őođanlar ile karıŐtırılıp tavanın kenarlarına çekilir. Tavanın ortasına 2 yumurta kırılır. zerine tuz ve karabiber ekilir. Tavanın kapağı kapatılarak, yumurtaların piŐmesi beklenir. 4 diŐ sarımsak dövülüp yoğurda katılır. Sarımsaklı yoğurt servis tabağına alınır. zerine, tavadaki piŐmiŐ olan yumurtalı ekmek aŐı, bozulmadan çıkarılır. 1 çorba kaŐıđı erimiŐ margarinde yeterli miktarda kırmızı pul biber hafifçe yakılır. Biberli yağ, yemeğin üzerine gezdirilir.
