



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## YUMURTALI EKMEK

1 adet bayat ekmek  
250 gr peynir  
3 adet yumurta  
4-5 adet yeşil sivri biber  
Kırmızı pulbiber(isteğe bağlı)  
Tuz (peynir tuzsuz ise )  
Tereyağı

Ekmekleri dilimleyin.  
Üzerlerine yağ sürün.  
Tepsinin üzerine yağlı kağıt serin ve ekmekleri üzerine dizin.  
Peyniri bir kâbin içinde ezin.  
Yumurtaları çırpıp içine ilave edin.  
Biberleri yemeklik doğrayın. Biberleri de yumurtalı karışıma ilave edin.  
Karışıma gerek duyuyorsanız tuzunuda ilave edin ve kaşıkla ekmeklerin üzerine bu karışımdan sürün.  
İsterseniz üzerine kırmızı tozbiber sepin.  
Önceden ısıtılmış 175 derece fırında üzerleri kızarana kadar fırınlayın.  
Sıcak olarak servis yapın

