



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTALI EKMEK

6 dilim ekmek (tercihen çok taze ve yumuşak olmayan)

1 tatlı kaşığı bal

2 yemek kaşığı pudra şekeri

½ çay kaşığı tarçın

1 paket vanilya

1 su bardağı süt

3 adet yumurta

1 çimdik muskat

1 çimdik tuz

1 kase ahududu ve böğürtlen

1 yemek kaşığı çekilmiş ceviz içi

Kızartmak için tereyağ

Süt, yumurta, tuz, tarçın, vanilya ve muskatı derin bir kaptaki çırpıcı yardımıyla karıştırın. Ekmekleri geniş bir kaba yayıp üzerlerine çırtığınız karışımı dökün. Ekmekleri maşa yardımıyla çevirerek 10 dakika kadar bekletin.

Tavayı ocağa alıp ısıtın.

Isınınca tereyağı ve beklettiğiniz ekmekleri ilave edip maşa yardımıyla çevirerek iki taraflarını da 3'er dakika kızartın. Kalan ekmekler için de aynı işlemi tekrarlayın. Kızarttığınız yumurtalı ekmekleri büyük bir tabağa alın. Üzerlerine çekilmiş ceviz içi, bal, ahududu ve böğürtlen ekleyip pudra şekeri serpin.