



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTALI EKMEK

<https://www.elele.com.tr>

Yarım su bardağı rendelenmiş beyaz peynir
Yarım su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
3-4 dal taze fesleğen
3-4 dal taze nane
2-3 dal dereotu
2 dilim ekmek
2 tatlı kaşığı zeytinyağı
1 diş sarımsak

Ekmeklerin üzerine birer tatlı kaşığı zeytinyağı gezdirip üzerine sarımsak sürün. Yumurtaları bir kaseye kırıp çırpın. İnce kıydığınız yeşillikler ve rendelenmiş peynirleri ekleyerek karıştırın. Yumurtalı karışımı ekmeklerin üzerine dökün. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında ekmekler kızarana kadar 10-12 dakika pişirin. Sıcak servis yapın.

