



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YUMURTALI EKMEK

<http://www.hurriyet.com.tr>

1 adet bayat ekmeğ  
4 adet yumurta  
Yarım çay kaşığı karabiber  
Yarım çay kaşığı kekik  
Yarım çay kaşığı nane  
Yarım çay kaşığı pul biber  
3 yemek kaşığı ayçiçeği yağı

Yumurtaları iyice çırpın. İçine tuz, karabiber, kekik, nane ve pul biber ekleyip çırpmaya devam edin. 1,5 santimetre kalınlığında dilimlediğiniz ekmeğinizi yumurtaya önlü arkalı batırın. Ekmeğin yumurtayı iyice çekmesi için kısa bir süre bekletin.

Bu esnada tavanızı iyice kızdırın. İçine ayçiçeği yağın ekleyip yağı da ısıtın. Ekmekleri yumurtadan çıkarıp hemen kızgın yağa atın ve her iki tarafını da rengi altın sarısı olana dek kızartın. Yağdan aldığınız ekmeği kağıt havlu üzerinde 1 dakika dinlendirdikten sonra servis yapın.

Arzu ederseniz yumurtaya baharatları eklemeyebilirsiniz, bal, reçel gibi bir eşlikçiyle servis ederek tatlı bir kahvaltılık elde edebilirsiniz.

