



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTALI EKMEK

<https://www.dogrusicarrefoursa.com>

1 bütün bayat ekmek
2 adet yumurta
1 su bardağı süt
1 su bardağı kadar sıvı yağ
Tuz
Üzeri için;
1 diş sarımsak
1 yemek kaşığı tereyağı
Kişi sayısı kadar yumurta

Yumurtaları iyice çırpın. Üzerine süt ve tuzu da ekleyip iyice karıştırın. Ekmeği ince ince dilimledikten sonra dilimlerin her iki tarafını yumurtalı karışıma batırın. Bir tavada sıvıyağı kızdırın ve sosu çeken ekmekleri kızartın. Bir tavada tereyağını eritin ve ikiye kesilmiş sarımsağı tavada gezdirip atın. Yumurtaları dikkatlice kırın ve dağıtmadan pişirin. Pişen yumurtaları yumurtalı ekmeklerin üzerine yerleştirerek servis yapın.

Not: Kızarttığınız yumurtalı ekmeklerin bir kısmına yumurta pişirmeniz yeterlidir. Üzerine yumurta koyduğunuz ekmekleri 1 kişilik düşünebilir, diğer kızarmış ekmekleri servis tabağında bırakabilirsiniz.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 06.06.2023