



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTALI EKMEK

10 dilim bayat ekmeK
4 adet yumurta
2 yemek kaşığı süt
Yarım çay kaşığı toz biber ve nane
Yarım çay kaşığından da az tuz
Kızartmak için sıvı yağ

Derin bir kabin içinde dört yumurtayı iyice çırpın.
İçine tuz ve baharatları ilave ederek çırpmaya devam edin.
Ardından sütü ilave edip bir dakika daha çırpma işlemi yapın.
Son olarak ekmekleri bu hazırladığınız sosa batırın.
Orta ateşte açtığınız ocağın üzerine bir tava koyun içerisine bir su bardağı sıvı yağ ekleyin. Ekmeğın yapışmaması için yağın tam kızması lazım.
Akabinde yumurtalı ekmekleri çevirerek kızartınız.
Kızaran yumurtalı ekmekleri tavadan alıp kalın bir peçetenin üzerine koyunuz.
Yağını çektikten sonra servise hazır.

Not: Yumurtanın içindeki mukoz kıvamlı maddenin tamamen kaybolması için çırpma işleminin iyi olması lazım.

