



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTALI EKMEK KIZARTMASI

- 1 adet bayat somun ekme 
- 2 adet yumurta
- 1  ay kaŐıŐı toz biber
- 1  ay kaŐıŐı karabiber
- Yarım  ay kaŐıŐı tuz
- 1 yemek kaŐıŐı maden suyu
- 1 su bardaŐı sıvıyağ

Bayat ekmeği dilimlere ayırın. Dilimler çok kalın ya da çok ince olmasın. Akabinde bir kasede iki yumurtayı baharatları ve maden suyunu katarak iyice çırpın. Gerekirse karıŐımı bir kez mikserden geçirin. Akabinde ekmekleri arkalı  nl  batırıp ocağa aldığınız kızgın yağın içine koyun. Hafif pembeleŐen kısmı çevirin. YaĐ çeken bir kağıdın üzerine koyun. Yumurtalı ekmekleriniz servise hazır!

