



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YUMURTALI EKMEK

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

1 adet bayat ekmek  
3 adet yumurta  
Yarım ay bardağı süt  
1 ay kaşığı tuz  
Kızartmak için:  
Sıvı yağ

Öncelikle ekmeğimizi ne çok ince ne de çok kalın olacak şekilde çok parçalamadan dilimleyelim. Ardından geniş bir tabağa yumurtaları, sütü ve tuzu da alarak çırpalım. Yumurtalarımızı güzelce ırdıktan sonra dilimlediğimiz ekmekleri hazırladığımız sosa batıralım. n ve arka yüzünü çok bekletmeden hızlıca yumurtaya bulayalım. Tavaya sıvı yağı alalım ve kızdıralım. Yağ kızdıktan sonra sosa buladığımız ekmeklerimizi tavaya yerleştirelim ve orta ateşte kontrollü bir şekilde pişirelim. Alt yüzü pişen ekmeklerimizi atal yardımı ile ters çevirelim ve bu yüzünün de pişmesini sağlayalım. İki yüzü de güzelce pişen ekmeklerimizi havlu kağıt serdiğimiz tabağa alalım. Tüm ekmekler bitinceye kadar pişirmeye devam edelim.

