



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTALI EKMEK

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

4 dilim ekmek
4 adet büyük boy yumurta
1/4 su bardağı süt
Tuz ve karabiber
2 yemek kaşığı tereyağı veya sıvı yağ
İsteğe bağlı olarak rendelenmiş peynir, yeşillik veya baharatlar

Bir kase içerisinde yumurtalar ve süt çırpılır. Tuz ve karabiberi de eklenerek iyice karıştırılır. Ekmek dilimleri bu karışıma batırılır ve her iki tarafının da iyice emmesi sağlanır. Dilimler fazla bekletilmemeye özen gösterilmeli, aksi halde çok yumuşayabilir. Geniş bir tavada tereyağı veya sıvı yağ orta ateşte ısıtılır. Ekmek dilimleri tavaya yerleştirilir ve altın rengi olana kadar her iki tarafı da kızartılır. Yaklaşık 2-3 dakika her tarafı için yeterli olacaktır.

