



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTALI EKMEK

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

1 adet bayat ekmek
2 adet yumurta
1/2 su bardağı süt
1 yemek kaşığı un
1 çay kaşığı tuz
Kızartmak için:
5 yemek kaşığı sıvı yağ

Yumurtaları derin bir kaseye kırın ve tuzu ekledikten sonra bir tel çırpıcı ile güzelce çirpin.

Üstüne sütü ilave edip çırpmaya devam edin.

Son olarak unu ilave ettikten sonra bir tel çırpıcı ile güzelce çirpin.

Yumurtalı karışım hazır olacak.

Bayat ekmeği dilimleyin.

Dilimleri arkalı önlü iyice bulanacak şekilde yumurtalı karışıma bulayın.

Isınmış kızartma tavaına sıvı yağı ekleyin ve yumurtaya buladığınız ekmekleri arkalı önlü güzelce kızartın.

Bir servis tabağına aldıktan sonra sıcak sıcak servis edin.

