



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

---

## YUMURTALI EKMEK

1 adet baget ekmeğ  
2 çorba kaşığı tereyağı  
100 gram beyaz peynir  
100 gram salam  
2 adet yumurta  
1 çay kaşığı hardal  
4-5 adet kornişon turşu  
yeteri kadar karabiber  
pul biber

Yumurtaları haşlayıp sarılarını ezin. Tereyağı ve peyniri ezip yumurtayı ekleyin. Turşu ve salamları küp küp doğrayıp karışıma ilave edin. Baharatlarını ekleyip ekmeğ dilimlerine sürün. Sıcakken servis yapın.

[ML® Yumurtalı Kanepe için tıklayın](#)



Fotoğraf "bidik" tarafından gönderildi. 18.08.2020