



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTALI EKMEK

4 adet kızarmış tost ekmeği
4 adet yumurta
1 orba kaşığı katıyağ
Yeteri kadar tuz
Karabiber
Nane

Tost ekmeği dilimlerinin ortasını kaşıkla bir yumurta sarısından biraz büyükçe oyup, delmeden çıkarınız. Bir tava içine katı yağı koyup eritiniz. Ekmek dilimlerinin oyuk kısmı alta gelecek eşkilde tavaya koyup kızartınız. Dilimlerin o yüzü kızarıncaya ters yüz ediniz. Yumurtaları hazırladığınız oyuklara kırınız. Tavanın üzerini kapatıp, beyazların katılaşmasına kadar pişiriniz. Sarılar hafifçe sertleşince ateşten alınız. Tuzunu, karabiberini, nanesini ekip sıcak sıcak ikram ediniz.

Not: Ekmeklerde yuva açarken sakın delmeyiniz. Dilimler biraz kalın olmalıdır. İsteyen ekmeği ızgarada kızartıp teflon tavada yumurtaları kırıp pişirebilir. Yumurtaya karabiber yakışır unutmayınız.

[ML® Sütlü Ekmek Balığı için tıklayınız](#)

