



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTALI EKMEK

3 adet yumurta
8-10 dilim bayat ekmek
1/4 su bardağı kadar süt
Karabiber, tuz, kekik
Sıvıyağ

Genişçe bir kasede yumurtaları çırpın. İçine sütü, tuzu ve diğer baharatları ekleyip tekrar karıştırın. Ekmek dilimlerini tek tek yumurtalı karışıma batırıp 5 saniye kadar çekmesi için bekleterek başka geniş bir tepsiye dizin. En son orta boy bir tavada ince bir tabaka olacak şekilde yarım cay bardağı kadar sıvıyağ koyup kızdırın. Dilimleri her iki tarafını kızartın. Eğer tavadaki yağ biterse azar azar ilave edip kızartmaya devam edin. Sıcak veya ilik olarak kahvaltılarda veya çayların yanında ikram edin.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 14.03.2024