



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTALI KAHVALTI EKMEĞİ

5.5 su bardağı un
4 çay kaşığı tuz
1 paket yaşmaya
2 yemek kaşığı şeker
2 su bardağı süt
1 tane yumurta
50 gr margarin
Üzerine 12 adet yumurta

Yoğurma kabına margarinini sütü şekeri tuz yumurta ekleyerek karıştırın. Daha sonra unu azar azar ekleyerek yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun. 1 saat hamuru dinlendirin. Hamur dinlendikten sonra küçük parçalar kopararak onları top haline getirin tam ortasından bastırarak çukurlaştırın yumurtaları yıkayıp kuruladıktan sonra her hamurun ortasına bir tane yerleştirin yağlanmış fırın tepsisine dizin . 200 derecede 20 dakika kadar pişirin.