



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTALI LABNELİ EKMEK

Murat Turhan

4 dilim tost ekmeği (bayatlamışsa daha iyi)

PINAR LABNE

2 yumurta

Çeyrek çay bardađı süt

Tuz, karabiber

Bir tutam maydonoz

Yarım çay bardağı sıvı yağ

Her zaman yaptığınız gibi, iki adet tost hazırlayın. Tostları ortadan ikiye kesin. Toplam dört parça tost olsun. Bir tabakta yumurtaları, süt, ince doğranmış maydonoz ve baharatla çırpın. Tostları yumurtalı karışıma iyice bulayın; iyice emsinler. Bir tavaya sıvı yağı koyun ve iyice kızdırın. Yumurtaya buladığınız tostlarınızı arkalı önlü kızartın. ve labneyi üstüne sürüp lezleti tadın.