



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTALI TEPŞİ KUMBIĞI (TUNCELİ)

4 adet yumurta
2 su bardağı süt
1 paket kabartma tozu
Aldığı kadar un
Tuz
Üzerine:
1 adet yumurta sarısı
Çörekotu

Derin bir kapta yumurtayı iyice çirpin. Sütü ilave edip, karıştırın. Kabartma tozu ve tuz katın. Yumuşak bir hamur elde edene kadar un ilave edip, yoğurun. Orta büyüklükte bir fırın kabının içini yağlayın ve karışımı elinizle iyice her tarafını eşit kaplayacak şekilde yayın. Üzerine yumurta sarısı sürüp, çörekotu serpin. Baklava dilimi şeklinde kesin ve önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15-20 dakika pişirin.

