



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YUMURTALI TOST

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

8 dilim tost ekmeđi  
150 gram kařar peyniri  
80 gram sucuk (16 ince dilim)  
4 adet yumurta  
1/2 çay bardađı süt  
1 ay kaşığı tuz  
1 ay kaşığı toz tatlı biber  
1/3 çay bardağı sıvı yağ (50 ml)

Tost ekmeklerinin yarısının üzerine bir kat kaşar dilimi koyup üzerine çok ince kestiğiniz sucuk dilimlerinden 4'er adet yerleştirin.

zerine bir kat daha kařar peyniri ilave edip tost ekmeđiyle kapatın.

Kare tost ekmeklerin ortadan ikiye çaprazlama keserek üçgen tostlar elde edin.

Yumurtaları süt, tuz ve toz tatlı biberle birlikte çırpın.

Tostları yumurtalı karışıma güzelce bulayın.

1-2 kez çevirin ki her yönü karışımı iyice çeksin.

Sıvı yağı tavaya alıp ısıtın, tostları tavaya alın.

Yaklaşık 2-3 dakikaya alt kısmı kızarıncaya çevirin, üzerlerinden hafifle bastırarak 2 dakika kadar da bu şekilde tavada pişirin.

Kařar peyniri iyice eridiđinde hazır demektir.

Tüm tostlar için aynı pişirme aşamasını tekrar edin ve sıcakken servis edin.

