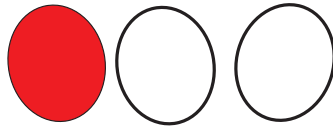




Yumurtalı Ekmek

Yumurtalı Ekmek Tarifi İçin Malzemeler

- 3 adet yumurta
- 10-12 adet dilim ekmek
- 1 çay bardağı süt
- 1 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- 5 yemek kaşığı sıvı yağ





Yumurtalı Ekmek Nasıl Yapılır?

Yumurtaları derin bir kaseye kırın ve tuzu ekledikten sonra tel çırpıcı ile güzelce çırpın. Daha sonra üzerine sütü ve karabiberi ekleyip çırpıma devam ediyoruz. Homojen şekilde karışan harca ekmek dilimleri arkalı önlü iyice bulunacak şekilde yumurtalı karışıma buluyoruz.

Diğer taraftan tavaya yağ ekliyoruz. Kızgın yağlı tavaya ekmeklerin iki tarafı kızarana kadar pişiriyoruz. Burada en önemli püf noktalardan biri yağın kızmış olması, bu şekilde pişirirseniz yağ çekmeyecektir.

Afiyet olsun. 

