Yumurtalı Ekmek

Süre: 15 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 5 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 10 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 2-3 Kişilik

Malzemeler:

- 4 dilim bayat ekmek
- 2 adet yumurta
- 3 yemek kaşığı süt
- Tuz
- Karabiber
- Sıvı yağ (kızartmak için)

Yapılışı:

1. Karışımı Hazırlama:

- Yumurtaları geniş bir kaseye kırın.
- Üzerine süt, tuz ve karabiberi ekleyin.
- İyice çırpın.

2. Ekmekleri Batırma:

- Ekmek dilimlerini hazırladığınız yumurtalı karışıma her iki yüzünü de bulayacak şekilde batırın.

3. Kızartma:

- Tavayı ısıtın ve biraz sıvı yağ ekleyin.
- Yumurtalı ekmek dilimlerini orta ateşte, her iki tarafı altın sarısı olana kadar kızartın.

Kiraz'ın Mutfağı

4. Servis:

- Sıcak servis yapın.
- Yanında domates, salatalık ve peynirle birlikte sunabilirsiniz.

>> **İpucu: Bayat ekmekle yapıldığında hem daha iyi sonuç verir hem de israfı önlemiş olursunuz.**

Kiraz'ın Mutfağı