



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifi

## Südlü Çörək Balığı

Sütlü Ekmək Balığı



Yarım çay stəkani süd  
1 Ədəd yumurta  
1 Kibrit qutusu qəder ağ pendir  
1 Çorba qaşığı duru yağ  
1 Çorba qaşığı un  
1 Çay qaşığı duz  
Yarım çay qaşığı qara bibər  
5 - 6 Ədəd incə dilimlənmiş çörək  
Qızartmaq Üçün;  
1 Su stəkani duru yağ

- # Ən az bir gün bayatlamış çörək incə dilimlənər.
- # Dərin bir kobud parçalanmış ya da rəndələnmiş pendir, süd, un, yumurta, qara bibər, duz və 1 corba qaşığı duru yağ qoyular, çirpilər.
- # Bu vaxt çox böyük olmayan, tercihen teflon örtməli tavaya duru yağ kunur, orta atəşdə isidilər.
- # Çörək dilimləri, hazırlanan sütlü qarışığa bulanar, istilənən duru yağda qızardılar, kağız dəsmala çıxarılar.
- # Daha sonra düz xidmət qabına alınar, süfrəyə gətirilər.

**Not:** Sütlü çörək balığı, xüsusilə nahar üçün ideal bir yumurta yeməyidir.