



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

SÜTLÜ EKMEK BALIĞI



Yarım ay bardağı süt
1 Adet yumurta
1 Kibrit kutusu kadar beyaz peynir
1 orba kağığı sıvıyağ
1 orba kağığı un
1 ay kağığı tuz
Yarım ay kağığı karabiber
5 - 6 Adet ince dilimlenmiğ ekmek
Kızartmak için;
1 Su bardağı sıvıyağ

- # En az bir gün bayatlamığ ekmek ince dilimlenir.
- # Derin bir kaba ufalanmığ ya da rendelenmiğ peynir, süt, un, yumurta, karabiber, tuz ve 1 çorba kağığı sıvıyağ konur, çırpılır.
- # Bu arada fazla büyük olmayan, tercihen teflon kaplamalı tavaya sıvıyağ kunur, orta ateğte ısıtılır.
- # Ekmek dilimleri, hazırlanan sütlü karığıma bulanır, ısınan sıvıyağda kızartılır, kağıt havluya çıkarılır.
- # Daha sonra düz servis tabağına alınır, sofraya getirilir.

Not: Sütlü ekmek balığı, özellikle kahvaltı için ideal bir yumurta yemeğidir.