

# Yumurtalı Ekmek

Toplam 18 dk

Hazırlama 8 dk · Pişirme 10 dk

3 kişilik

Kolay

~360 kcal

Açılış 7/10

Yumurtalı ekmek, bayat dilimlerin yumurta ve sütle hazırlanarak şımarılarak tereyağ ve sıvı yağ kombinasyonunda altın rengine gelene kadar kızartılarak pratik kahvaltıda tüketilebilir.

## Malzemeler

- 6 dilim Bayat ekmek
- 3 adet Yumurta
- 0.5 çay bardağı Süt
- 0.5 çay kaşığı Tuz
- 3 yemek kaşığı Sıvı yağ
- 20 gr Tereyağı
- 1 yemek kaşığı Toz şeker
- 0.5 tatlı kaşığı Tarçın

## Yapılışı

1. Yumurta, süt, tuz ve toz şekerin yarısını bir kâsede çırpılarak pürüzsüz olana kadar 1 dakika çalın.
2. Bayat ekmek dilimlerini karışık olarak 30 saniye bekletin, çevirip diğer yüzünü 30 saniye daha emdirin.
3. Geniş tavada sıvı yağta ateşte 15-20 dereceye kadar eritin; köpük çekildiğinde ekmek dilimlerini yatırın.
4. Ekmekleri orta ateşte 4 dakika ilk yüzü altın rengine gelene kadar pişirin; çevirip diğer yüzünü 4 dakika daha kızartın.
5. Kâğıt havluya alıp fazla yağ süzdürün; üzerlerine kalan toz şeker ile tarçın karıştırarak servis edin.
6. Servis edin; istenirse pekmez, bal veya pudra şekeriyle taçlandırın.

### PÜF NOKTASI

Sıvı yağ ve tereyağı birlikte kullanılmadıkça sadece tereyağı yanar, sadece sıvı yağ aroma vermez. Bayat ekmek 1.5-2 cm dilim olsun; çok ince doğramayın, karışık olarak kızartın.

### SERVİS ÖNERİSİ

Sıcak dilimleri tabağa alıp üstüne tarçın-toz şeker karışımı serpin; isteğe bağlı pekmez, bal veya pudra şekeriyle servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

