



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

SÜTLÜ EKMEK BALIĞI



Yarım çay bardağı süt
1 Adet yumurta
1 Kibrit kutusu kadar beyaz peynir
1 Çorba kaşığı sıvıyağ
1 Çorba kaşığı un
1 Çay kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı karabiber
5 - 6 Adet ince dilimlenmiş ekmek
Kızartmak için;
1 Su bardağı sıvıyağ

En az bir gün bayatlamış ekmek ince dilimlenir.

Derin bir kaba ufalanmış ya da rendelenmiş peynir, süt, un, yumurta, karabiber, tuz ve 1 çorba kaşığı sıvıyağ konur, çırpılır.

Bu arada fazla büyük olmayan, tercihen teflon kaplamalı tavaya sıvıyağ kunur, orta ateşte ısıtılır.

Ekmek dilimleri, hazırlanan sütlü karışıma 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.