

Pizza İçli Yumurtalı Ekmek



Malzemeler (6 kişilik):

- 1 yemek kaşığı (35 gr) **Teremyağ Gurme Kaymaklı**
- 1 somun bayat ekmek

İç dolgusu için:

- 100 gr küp şeklinde doğranmış kaşar peyniri
- 200 gr küçük doğranmış sosis, salam veya sucuk (isteğe göre)
- 1 adet orta boy küçük doğranmış domates
- 1 adet küçük doğranmış yeşilbiber
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1 avuç küçük doğranmış zeytin

Ekmekleri bulamak için karışım:

- 3 adet yumurta
- 1 çay bardağı süt
- 1 çay bardağı galeta unu
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Kızartmak için:

- 4 yemek kaşığı (150 gr) **Teremyağ Gurme Kaymaklı**

Hazırlanışı:

Ekmekleri ince dilimleyip 2 dilimin arasını koparmadan bırakıyoruz. Cep gibi bırakılan bu bölümün iç kısmına **Teremyağ Gurme Kaymaklı'mızdan** ince bir tabaka sürüyoruz. Sonra kaşar peyniri, şarküterileri, domates, sivri biber, kekik, zeytin ile hazırladığımız karışımı ceplere dolduruyoruz.

Daha sonra bir kaba yumurta, süt, galeta unu, tuz ve karabiberimizi alıp çırpıyoruz. Hazırladığımız karışıma ekmeklerimizi batırıp her tarafını buluyoruz. Bir tavada **Teremyağ Gurme Kaymaklı'mızı** eritip kızdırıyoruz. Orta ateşte ekmeklerimizi kızartıp sıcak olarak servis yapıyoruz.

Püf Noktası:

Ekmeklerimizi keserken cep şeklinde kesmeye dikkat etmemiz önemli. Bu şekilde kesmezsek içine dolduracağımız malzemelerimiz tavaya dökülebilir.