



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

EKMEK BÖREĞİ (İZMİR)

Tost ekmeği 1 paket
Yumurta 3 adet
Süt 1,5 lt
Kaşarpeyniri 250 gr
Margarin 2 yemek kaşığı

Tost ekmeklerinin kenarları çıkartılır.
Ekmeklerin yarısı ısıya dayanıklı cam bir tepsiye dizilir.
Ekmeklerin üzerine eritilmiş margarinin yarısı gezdirilir.
Kaşar peyniri dilimlenir ve tepsiye dizilen ekmeklerin üzerine konur.
Konulan peynirlerin üzeri kalan ekmeklerle kapatılır.
Kalan yağ gezdirilir.
Ayrı bir kapta sütün içine yumurtalar kırılır ve çırpılır. Tamamı ekmeklerin üzerine dökülür.
Hazırlanan ekmekler 24 saat buzdolabında bekletilir.
Önceden ısıtılan fırında ekmeklerin üzeri kızarana kadar pişirilir.
Mutlaka fırından çıkar çıkmaz servis yapılır.