



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAL EKMEK

8 dilim bayat ekmek
2 adet elma
1 tatlı kaşığı tarçın
2 çorba kaşığı tereyağı
3 çorba kaşığı bal

Elmalar çok güzel yıkanır, kabuklu olarak ortadan ikiye kesilir ve rendenin cips kenarıyla rendelenir. Ekmek dilimlerinin üzerine tereyağı sürülür. Cips elmalar ekmeğın üzerine sıkık sıkı dizilir. Üzerlerine tarçın serpilir. Yağlı kağıt serilmiş fırın kabına dizilir. 180 derece fırında elmalar gevşeyene kadar pişirilir. Fırından çıkınca daha sıcakken ekmek dilimlerinin üzerine bal gezdirilir. Ilık olarak ikram edilir.