



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAYAT EKMEK BÖREĞİ

<https://annevebebek.gov.tr>

Bayatlamış Ekmek
Yoğurt
1 -2 Kaşık Mayonez
3 Yumurta
Beyaz peynir
Kaşar peyniri

Fırın tepsisine bayatlamış ekmekleri dilimleyip diziyoruz. Fırın tepsisinin büyüklüğüne uygun yoğurdu bir kaba alıp içine bir iki kaşık mayonez ev üç yumurta kırıp biraz sıvı yağ veya tereyağ ilave edip çırpıyoruz. Dizdiğimiz ekmeklerin üzerine beyaz peynir rendeleyip hazırladığımız yoğurdu üzerine döküyoruz ve fırına veriyoruz. Üzerindeki yoğurt katılaşmaya başladığında kaşar peynirini üzerine rendeleyip tekrar fırına koyuyoruz. Üzerindeki kaşar peyniri kızardığında çıkartıp böreğimizi servise sunuyoruz.

