



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## BAYAT EKMEK BÖREĞİ

Bayat ekmekleri küp şeklinde doğrayın. Bir kabın içerisinde biraz beyaz peynir, maydanoz, 1,5 su bardağı süt, 1 yemek kaşığı sıvıyağ, 2 yumurta, 1 kabartma tozu ve tuzu iyicene karıştırın. Bayat ekmekleri bu karışımın içine batırın. Ekmeklerin yarısını yağlı tepsiye koyun. Arasına kaşar peyniri koyun. Üzerine kalan ekmekleri üzerlerine koyun. Fırının ısısını 200 derecede pişirin. Ekmekler kızarmaya başladığında üzerine kaşar peyniri atın. Kaşarlar eriyene kadar pişirin.

---