



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAYAT EKMEK BÖREĞİ

1 adet bayat ekmek
2 adet yumurta
1,5 su bardağı süt
Yarım su bardağı sıvı yağ
Arası için:
Peynir
Maydanoz
Tavayı yağlamak için:
1 yemek kaşığı margarin
2 yemek kaşığı sıvı yağ

Bir karıştırma kabına yumurtalar kırılır, üzerine 1,5 su bardağı süt ve yarım su bardağı sıvı yağ eklenerek iyice çırpılır.
Ekmek küçük küpler halinde doğranarak karışımın içine atılır.
Ekmekler iyice karıştırılır fazla sıkmadan elle yoğurulur. Bu şekilde sıvı karışım ekmeklere iyice emdirilmiş olur.
Kızartma tavasının içi margarinle iyice yağlanır.
Ekmek karışımının yarısı tavaya konur üzeri düzleştirilir.
Üzerine kıyılmış maydanoz ve peynir karışımı bir sıra halinde yayılır.
Onun da üzerine kalan ekmek karışımı konarak üzeri düzeltilir.
Tavanın altı yakılır, börek pişmeye bırakılır.
Böreğin altı pişince börek bir kapak yardımıyla çevrilir.
Biraz sıvı yağ ilavesiyle diğer yüzü de pişirilir. Sıcak servis edilir.

