



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEYNİRLİ BAYAT EKMEK BÖREĞİ

<https://esenler.bel.tr/>

- 1 adet bayat ekmek
- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı süt
- 1 çay bardağı çökelek
- 1 adet domates
- 3 dal maydanoz
- 1 çorba kaşığı sıvı yağ
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz

Ekmeği iri ufalayın ya da rondodan geçirin. Sütü, yumurtayı, sıvı yağı karıştırma kabında karıştırın. Fırın tepsisini tereyağı ile yağlayın, ufaladığınız ekmeğin yarısını içine döşeyin. Küçük küp şeklinde doğranmış domatesi, ince kıyılmış maydanozu, peynirle karıştırın ve ekmeklerin üzerine dökerek yayın. Kalan ekmekleri de tepsiye dökerek yayın. Sütlü sosu ekmeklerin üzerine gezdirip 10 dakika dinlendirin, 180 derecelik fırında üstü kızarana kadar pişirin. Süsleyip, servis yapın.

