



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAYAT EKMEK BÖREĞİ

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

8 adet bayat ekmek dilimi
150 gram kıyma
1 adet soğan
2 adet sivri biber
1 çorba kaşığı salça
3 çorba kaşığı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
Sos İçin:
2 adet çırpılmış yumurta
1 su bardağı süt
1 çay bardağı galeta unu
1 çorba kaşığı çörek otu

Ekmek dilimlerinin kenarlarını çıkartın. Merdane ile açarak inceltin. Soğanı küp küp doğrayarak tavada sıvıyağ ile soteleyin. İçine kıymayı, baharatları katın. Açtığınız ekmeklerin içine harçtan koyup rulo yapın. Önce süte sonra yumurtaya sonra da galeta ununa bulayın. Yağladığınız fırın kabının içine dizin. Üzerine çörek otundan serpin. 180 derecelik fırında üstü kızarana kadar pişirin. Sonra çıkarıp süsleyin ve servis yapın.

