



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAYAT EKMEK BÖREĞİ

3 adet yumurta
1,5 bayat ekmek içi
1,5 litre süt
8 - 10 dilim kaşar peyniri
1 çay bardağı sıvıyağ

Bayat ekmeklerin kenarları soyulur, 1 parmak kalınlığında dilimlenir. Dilim ekmeklerin yarısı tepsiye dizilir, üzerine yağ gezdirilir, sonra kaşar dilimleri dizilir. Üzerine kalan ekmek dilimleri dizilir, tekrar yağ gezdirilir. Çukur bir kaba süt konur 3 yumurta kırılır, iyice çırpılır, karışım ekmeklerin üzerine dökülür, buzdolabına yerleştirilir. Ertesi günü 185 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.

[ML® Lavaş Böreği için tıklayın](#)
