



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BAYAT EKMEK BÖREĞİ

50 Gr Sana Klasik
250 gr beyaz peynir yada kaşar loru
1 Adet Küp doğranmış bayat ekmek
2 Su Bardağı süt
0,5 Demet maydanoz
1 Çay Bardağı ayçiçek yağı
1 Çorba Kaşığı un
1 Yeterince tuz
3 Adet yumurta

Öncelikle ekmeklerimizin yarısını tabanını yağladığımız kare borcama yayalım. arasına maydanozlu peynirimizi serelim. diğer kalan ekmekleride peynirlerin üzerini kapatacak şekilde yerleştirelim. Çırpılmış yumurta un ve sütü ve yağı karıştırarak bu ekmeklerin üzerine bolca dökelim. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirelim.