



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BAYAT EKMEK BÖREĞİ

Filiz ÇATALKAYA ORHAN

- 1 bayat ekmek
- 1 su bardağı kaşar peyniri rendesi
- 150 gr. beyaz peynir
- 2 su bardağı süt
- 3 yumurta
- 1 çorba kaşığı tereyağı

İlk olarak bayat ekmeğin yarısı küp doğranarak fırın kabının altına yayılır. Üzerine rendelenmiş kaşar peynirinin yarısı ve beyaz peynir serpilir. Kalan diğer ekmekler de küp doğranarak üzerine serpilir. Diğer taraftan sosu hazırlanır. Bunun için; karıştırma kabına erimiş tereyağı, süt ve yumurta alınarak çırpılır. Hazırlanan sos ekmeklerin üzerine yayılır. Kalan kaşar peyniri de ekmeklerin üzerine serpilerek streç filmle kapatılır ve birkaç saat buzdolabında bekletilir. Daha sonra 180 derecede pişirilir. Fırından çıkarılan böreğimiz sıcak sıcak servis edilir.

