



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAYAT EKMEK ÇIKINI

İnönü Kaymakamlığı

Bayat ekmek
1 su bardağı ekmek
1 adet tavukgöğsü
3 dilim kaşar
50 gr margarin
1 çay bardağı sıvıyağ

Sıvıyağ ve margarin eritilip pirinç ilave edilerek pilav yapılır. Bayat ekmeğin içi alınıp haşlanan tavuk eti ekmeğin altına koyulur. Üzerine pilav konulup bir kat daha tavuk eti döşenip üzerine 3 dilim kaşar koyulup fırına verilir. Fırından çıktından sonra haşlanan tavuğun suyuyla ekmeğin üzeri ıslatılır. Üzerine eritilmiş tereyağı dökülüp servis edilir.

