



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BAYAT EKMEK KAVURMASI

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik Kase
- 2 Adet bayat ekmeK
- 1 Adet Büyük Boy Kuru Soğan
- 1 Çok Az tuz
- 1 Adet yumurta
- 1 Yemek Kaşığı salça
- 1 Tatlı Kaşığı Ucuyla Karabiber
- 1 Yemek Kaşığı kuru nane

Bayat ekmeklerimizi küçük parçalara bölüyoruz tencereye bir yemek kaşığı sana klasik yağı koyup soğanları pembeleşene kadar kavuruyoruz daha sonra salçayı ilave edip karıştırdıktan sonra içine yumurtamızı kırıp iyice karıştıralım yumurta pişince ekmeklerimizi ilave edip güzelce kırıştırıp ekmekleri salçaya iyice yedirelim daha sonra nanesini karabiberini ve tuzunu ilave edip karıştırap ocağımızı kapatalım 2 dk. demlendikten sonra yemeye hazırdır.