



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAYAT EKMEK KÖFTESİ

Aşçıbaşı Ali Doğan

Bayat ekmek
100 gr. Tulum Peyniri
40 gr. Zeytinyağı
10 gr. Domates
60 gr. Yumurta
1 adet Süt 10 cl.
Eski kaşar peyniri 10 gr.
Tuz 1 gr.
Karabiber 1 gr.
Yeşil soğan 60 gr.

Bayat ekmekler küp doğranır, tulum peyniri, domates, taze soğan, zeytinyağı ile yağlanmış toprak veya porselen güvece sırası ile bayat ekmekleri tulum peyniri, domates, taze soğan kat kat dizilir. Sos için yumurta, süt, tuz, beyaz biber bir çatal yardımı ile karıştırılır. Hazırlanan güvece dökülür sonra üzerine kuru domates, parmesan peynir rendesi ilave edilip 200 derece 20 dakika pişirilir.

