



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAYAT EKMEK KÜNEFESİ

<https://esenler.bel.tr/>

1/2 adet bayat ekme
200 gram taze kaşar
2 çorba kaşığı tereyağı
1/2 adet limon kabuğu rendesi
1 çay bardağı fındık kırığı
2 çorba kaşığı kaymak (krem şanti)
Şerbet için:
1 tatlı kaşığı tarçın
2 su bardağı şeker
1,5 su bardağı su
1/2 adet limon suyu

Ekmeği ufalayıp 1 çay bardağı su döküp ıslatın. Yağladığınız fırın kabının içine yarısını yayın. Suyu kaynatarak şekeri ilave edin. Limon suyunu ve tarçını ekleyin. Fırın kabına yaydığınız ekmeğin üzerine kırık fındıkları, limon rendesini ve taze kaşarı döşeyin. Kalan ekme hamurunu da kabın içindeki ekmeğin üzerine koyun. Eşit şekilde dağıtın. Elinizle biraz bastırarak düzleştirin. 180 derecelik fırında 25 dakika pişirin. Çıkarınca ılık olan şerbeti üzerine dökün. Soğuyunca kesip servis tabağına alın. Üzerine kaymak koyarak servis yapın.

