



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAYAT EKMEK KÜNEFESİ

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

- 1 adet bayat ekmek
- 1 su bardağı taze kaşar rendesi
- 3 çorba kaşığı tereyağı
- Şerbet için;
 - 2 su bardağı şeker
 - 1,5 su bardağı su
 - 1/4 adet limon suyu
 - 1 tatlı kaşığı zerdeçal
 - 1 çay bardağı kırık fındık

Ekmeği ince dilim halinde keserek kabuklarını çıkartın. Fırın tepsisini yağlayıp ekmek dilimlerinin yarısını boşluk bırakmadan dizin. Su, şeker ve limon suyuyla şerbet yapın. Kaşar ve zerdeçalı karıştırarak ekmeklerin üzerine yayın. Üzerine ekmek dilimlerini diğer yarısını döşeyin ve 180 derecelik fırında üstü kızarana kadar pişirin. Tereyağını eritip fırından çıkardığınız fırın tepsisinin üzerine dökün. Ilımış şerbeti de üstüne dökün. 10 dakika sonra servis yapın.

