



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAYAT EKMEK POĞAÇASI

Semra UYAR

10 adet bayat ekmek dilimi
200 gr kıyma
1 baş soğan
1 kaşık domates salçası
1 adet yeşilbiber
Tuz, karabiber, kimyon
2-3 kaşık sıvı yağ
Sosuna:
2 yumurta (çırpılmış)
1 kâse süt
Galeta unu
Çörekotu

Ekmeklerin kenarlarını çıkartın.(kurutup çorbalara koyun) Orta kısmını merdane ile açıp inceltin. Tavada soğan ve kıymayı kavurun. Tüm malzemeleri içine katıp iç harcını hazırlayın. Hazırlanan harçtan 1 kaşık ekmeğin üstüne kayarak rulo şeklinde sarın. Önce süte batırın, sonra yumurtaya en soda galeta ununa bulayın. Üstüne çörek otu serpip 180 derecede kızarana kadar pişirin. Sıcak servis yapın.

