



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAYAT EKMEK SARMASI

TMO Bayat Ekmekli Yemek Tarifleri

10 adet bayat ekmek dilimi
200 gr kıyma
1 baş soğan
1 kaşık domates salçası
1 adet yeşilbiber
2-3 kaşık sıvı yağ
Tuz
Karabiber
Kimyon
Sosu için:
2 yumurta (çırpılmış)
1 kâse süt
Galeta unu
Çörekotu

Ekmeklerin kenarları çıkartılır. (Kurutulup çorbalara konulabilir.)
Orta kısmı merdane ile açılarak inceltir.
Tavada soğan ve kıyma kavrulur.
Tüm malzemeler karıştırılarak iç harç hazırlanır.
Hazırlanan harçtan 1 kaşık alınır ve ekmeğin üstüne konularak rulo şeklinde sarılır.
Sırasıyla süt, yumurta ve galeta ununa bulanır.
Üstüne çörekotu serpilip 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.
Domates dilimleri ile sıcak olarak servis edilir.

