



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAYAT EKMEKLERİ TAZELEMELİK

Bayat ekmekleri atmak istemiyorsanız, tazeleyebilirsiniz. Bunun için ıslak bir peçeteye sararak 20 dakikalık süre ile fırına vermeniz yeterlidir.

ya da

Bayatlamış ekmeklerin üzerine su serpin ve alüminyum folyoya sarıp 5-10 dakika fırınlayın. Yumuşacık ve taptaze olacaktır.

ML® Bayat Ekmekli Kek (görsel)