



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAYAT EKMEKLİ BAZLAMA

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

- 2 adet bazlama
- 2 çorba kaşığı kırık ceviz içi
- 1 kase küp şeklinde kesilmiş bayat ekmek
- 1 çorba kaşığı salça
- 3 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı kırmızı pul biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1/2 çay bardağı sıvı yağ
- 1 çay bardağı su

Bayat ekmeği rondodan geçirin. Derin karıştırma kabında salçayı su ile açın. Sarımsakları ince ince kıyıp kabın içine ilave edin. Kırık ceviz içlerini ekleyin. Baharatları ilave edin ve karıştırın. Bayat ekmek kırıntılarını ilave ederek karıştırın. Sürülebilir harç haline getirin. Çok koyu olduysa biraz daha su ekleyebilirsiniz. Bazlamanın bir tanesinin üzerine harcını sürün ve yayın. Diğer bazlamayı da onun üzerine koyun. Sonra dilimleyerek servis yapın.

