



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAYAT EKMEKLİ KADAYIF BÖREĞİ

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

1 adet bayat ekmek
200 gram kadayıf
250 gram sosis
1 adet domates
1 adet sivri biber
1 çorba kaşığı salça
1/2 demet maydanoz
1 su bardağı taze kaşar
2 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı tuz

Ekmeği dilim keserek ıslatın ve ufalayın. Karıştırma kabına alın, içinde kadayıfı didikleyin. Üzerine tereyağını eritip, dökün. Sosisi küçük keserek sıvı yağda soteleyin. İçine küp kestiğiniz domatesi, sivri biberi ekleyin. Yarım çay bardağı suyu, salçayı ilave edin. Fırın kabını yağlayarak içine kadayıflı ekmek ufağının yarısını döşeyin. Sosisli sosu üzerine döküp üstüne taze kaşarı yayın. Kalan kadayıflı ekmeği üzerine döşeyin. Tereyağını eriterek üzerine gezdirin. 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Servis yapın.

