



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BAYAT EKMEKLİ PEYNİRLİ KEK

TMO Bayat Ekmekli Yemek Tarifleri

5 dilim bayat ekmek  
2 çorba kaşığı zeytinyağı  
2 çorba kaşığı yoğurt  
1 adet yumurta  
1 çorba kaşığı ince doğranmış dereotu  
1 fincan rendelenmiş beyaz peynir  
1 fincan rendelenmiş kaşar  
Tuz  
Karabiber

Ekmekler küçük parçalara ayrılır.

Ayrı bir yerde mikser veya çırpma teli ile yoğurt ve yumurta karıştırılır.

Daha sonra zeytinyağı ve dereotu, yoğurt ve yumurta karışımına ilave edilir.

Bu karışıma; çok ince ufalanmış ekmek, tuz, karabiber ve rendelenmiş beyaz peynir ilave edilir.

Hazırlanan bu karışım yağlanan fırın tepsisine konulur.

Üzerine rendelenmiş kaşar serpilip 170 derece fırında 15 dakika pişirilir.

