



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAYAT EKMEKLİ SİLOR

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

- 1 adet bayat ekmek
- 1 su bardağı süt
- 1 kase yoğurt
- 4 diş sarımsak
- 2 çay kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
- 1 tatlı kaşığı nane

Ekmeği dilimleyip kenarlarını çıkarın. Üzerlerini fırçayla ıslatıp merdane ile açın, rulo yapıp 2 cm genişliğinde kesin. 1 kaşık tereyağı ile yağladığınız fırın tepsisinin içerisine dizin, üstüne sütü dökün. 180 derecelik fırına sürün, üzeri kızarıncaya çıkarın. Gül şeklindeki silorları servis tabağına dizin, üzerine sarımsaklı yoğurdu dökün. En üstüne tereyağı ile toz biberi soteleyerek dökün. Naneyi yoğurdun üzerine serperek süsleyin. Servise hazırdır.

