



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇOBANIN EKMEK AŐI

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

4 dilim bayat ekmek
1 adet soğan
1 orba kaőığı sıvı yağ
1 ay kaőığı tarçın
1 su bardağı yoğurt
3 diő sarımsak

Bayat ekmeği küp őeklinde kesin. Soğanı kp küp doğrayıp sıvı yağda soteleyin. Karıőtırma kabına ekmeği alıp üstüne sotelenmiő soğanı ve sarımsaklı yoğurdu dökerek karıőtırın. Servis tabağına alarak tarçını üstüne serpin. Ssleyin ve servis yapın.

