



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

DÖVMEÇ

İnsan ve Ekmek
Bursa Büyükşehir Belediyesi

Evlerde olan bayat ekmekler, ziyan olmaması için, elimizin içinde köftelik ekmeği şeklinde ufalanır. Bayat ekmek olduğu için daha rahat ufalanır.

Onu, bir teflon yada çelik tencerede tereyağı ile bildiğimiz margarin yada sıvıyağ ilave ederek, bir iki kaşık da ılık suyu onun üstünde gezdirerek, karıştırılır. Kavrulur o ekmekler kıpkırmızı olur.

Onun üzerine peynir ilave edilir ve yenecek hale gelir.
