



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKMEK BARDAĞI

1 günlük ekme

60 gr (6 çorba kaşığı) eritilmiş tereyağı yada kızartma için rafine yağ

Ekme bardaklarını fırında pişirecekseniz önce fırınınızı yüksek sıcaklığa (230 °C) getirip ısıtınız.

Ekmeği 5 cm kalınlığında, dilimler halinde kesiniz. Bir hamur kalıbıyla (7 sm çapında) dilimleri daire biçiminde kesiniz. Daha küçük bir kalıpla yada bir bıçakla ekmeğin ortalarını hafifçe kesip çıkarınız; ancak tamamen kesip dibini delmemeye dikkat ediniz.

Ortalarını ve kenarlarını ellerinizle bastırarak havuz haline getiriniz.

Sonra bir fırçayla ortalarını ve kenarlarını eritilmiş tereyağıyla yağlayınız.

Ekme bardaklarını yağlanmış bir fırın tepsisine dizip 5-8 dakika, üstleri hafif kahverengi olana kadar pişiriniz.

Ekme bardaklarını kızartarak hazırlayacaksanız, dilimlerin ortalarını kızardıktan sonra oymak gerekir. Bu yolla hazırlamak için, rafine yağ bir tavada, iyice kızdırınız. Ekme dilimlerini, kahverengileşene kadar kızartıp, fazla yağlarının süzülmesi için bir kâğıt üstüne alınız. Elle tutulabilecek kadar ılınınca ortalarını oyunuz.

Ekme bardaklarınız dilediğiniz malzemeye doldurulmaya hazırdır.

Not: Ekme bardakları pişmiş balık, tavuk ve sebzelerin üzerlerine konularak servis edilir. İçleri çeşitli karışımlarla doldurulabilir. Soğuduklarında yeniden fırına konularak ısıtılabilir. Tarifteki eritilmiş tereyağa dileyenler biraz döğölmüş sarımsak da katabilir. Ekme fırında yada kızartılarak yapılabilir.