



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKMEK BÖREĞİ

TMO Bayat Ekmekli Yemek Tarifleri

10 dilim bayat ekme
4 yumurta
1,5 su bardağı süt
300 gr kıyma
1 büyük soğan
1,5 çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peynir
Tuz
Karabiber

10 dilim bayat ekme robotta çekilir.

İçine 3 yumurta, 1 bardak süt, az miktarda tuz ve karabiber konularak yoğrulur ve dinlenmeye bırakılır.

İnce ince doğranan soğan, 1 çay bardağı sıvı yağ ile pembeleşene kadar kavrulur.

Ardından kıyma ilave edilir.

Kıyma kavrulunca tuz ve karabiber ilave edilir.

Yoğrulmuş ekmeğin yarısı, içi yağlanan bir borcamın dibine bastırılarak yayılır.

Birbirleri üzerine gelecek şekilde kıymalı harç, kaşar peyniri ve diğer ekme hamuru ilave edilir.

1 yumurta, yarım su bardağı süt ve yarım çay bardağı sıvı yağ çırpılarak üzerine dökülür ve fırında 180 derecede yaklaşık 15 dakika pişirilir.

Sıcak olarak servis edilir.

