



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKMEK BÖREĞİ

1.5 Ekmek veya 1 Paket Tost Ekmeği (Ekmekler bayat olmalı)

3 Yumurta

1.5 Litre Süt

10 Dilim Kaşarpeyniri

2 Çorba Kaşığı Eritilmiş Margarin

Normal ekmek kullanıyorsanız kabuklarını çıkarın ve çok ince olmayacak şekilde dilimleyin. Tost ekmeği kullanıyorsanız kenarlarını kesin. Ekmeklerin yarısını ısıya dayanıklı cam bir tepsiye dizin. Üzerine biraz eritilmiş margarin gezdirip kaşar peyniri dilimlerini yerleştirin. Peynirin üzerini yine ekmek dilimleriyle kapatıp biraz daha yağ gezdirin. 3 yumurtayı sütle çırpıp ekmeklerin üzerine dökün. 24 saat buzdolabında bekletin. Önceden ısıttığınız fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Fırından çıkar çıkmaz sıcak olarak servis yapın.

Not: Kullandığınız ekmeğin kenarlarını atmayın. Fırında kızarttıktan sonra robottan geçirerek galeta unu olarak kullanabilirsiniz.

[ML® Kaşarlı Ekmek Böreği için tıklayın](#)