



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## EKMEK KARIŐTIRMASI

1 adet bayat ekmek  
1 baş soğan  
125 gr margarin  
Yoğurt  
Tuz  
karabiber  
nane  
kekik

Bayatlamış olan ekmek dilimlere ayrılır ve su ile çok hafif nemlendirilir ve beş dakika bekletilir. Çok hafif nemlenmiş olan ekmek küçük küpler halinde doğranır(ekmeklerin ıslak olmamasına sadece nemli olmasına dikkat etmek gerekir).

Ekmekler hazırlandıktan sonra yemeklik olarak doğranmış olan soğan 125 gr margarinde sotelenir. Soğanlar pembeleşirken ekmek ilave edilir ve yağı tümüyle çekene kadar hafif ateşte iyice kızarana kadar karıştırılır. Bu sırada tuz, karabiber, nane ve kekik ilave edilir. Nar gibi kızaran ekmek, yoğurt veya ayranla servis edilir.