



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKMEK MAKARNASI

- 1 adet Bayat ekmeđ
- 1 adet çökelek peyniri
- 2 orba kaşığı Tereyađ
- 3 su bardađı Su

Ekmeđleri ince dilimler halinde kesin. Yağsız tavada arkalı önlü kızartın. 1 çorba kaşığı tereyağını tavada eritin. Eridikten sonra 3 su bardağı suyu ekleyin. Su biraz ısındıktan sonra tavayı ateşin üzerinden alın. Kızarmış ekmeğ dilimlerini bu tereyağlı suya batırıp çıkarın. Ekmeđlerin ilk sırasını kare olacak şekilde tavaya dizin. Üzerine ökelek peyniri serpin. Erittiđiniz 1 orba kaşığı tereyağından bir miktar dökün. Eđer ekmeğ dilimlerini de ıslattıktan sonra tek sıra halinde üzerine dizin. Ekmeđ dilimleri ve çökelek peyniri bitene dek bu işlemi tekrarlayın. Tavayı kısık ateşin üzerine oturtun. Sırayla dizdiğiniz ekmeğ dilimlerini arkalı önlü kızartın. Üzerine rendelenmiş peynir serptikten sonra servis yapın.

