



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKMEK SALMASI

TMO Bayat Ekmekli Yemek Tarifleri

6 dilim bayat ekmeK
300 gr haşlanmış dana veya kuzu eti
2 diş sarımsak
1 adet kuru soğan
½ su bardağı haşlanan etin suyu
2 yemek kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber

Dana veya kuzu eti pişinceye kadar haşlanır.

Haşlama suyundan yarım bardak ayrılır.

2 diş sarımsak ve 1 adet ince doğranmış soğan kavruarak haşlanan etler içerisine ilave edilir. Pişmeye yakın tuz ve karabiber ilave edilir.

Bayat ekmeKler tepsiye dizilir.

Üzerine haşlanmış ve sote edilmiş etler ile et suyu dökülür.

Üzerine kızdırılmış tereyağı dökülür.

Sıcak olarak servis edilir.

