



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKMEK SUFLESİ

<https://esenler.bel.tr/>

1/2 adet bayat ekme
1 su bardağı süt
1 su bardağı yoğurt
2 adet yumurta
1/2 demet maydanoz
100 gram ufalanmış beyaz peynir
100 gram taze kaşar
1/2 demet dereotu
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı kimyon karabiber

Ekmeği dilimleyip kenarlarını çıkartarak küp küp kesin. Karıştırma kabında yumurtaları çırpın. İçine süt, yoğurt, sıvı yağ, kabartma tozu, kimyon, karabiber, doğranmış maydanoz, dereotu, beyaz peynir ve taze kaşarı ekleyin, karıştırın. Bir borcamı yağlayın. Karışımının içine küp ekme kırımları koyup iyice karıştırın ve karışımı fırın kabına dökün. 180 derece ısıtılmış fırında yarım saat pişirin, kızarıncaya çıkartın. Servis yapın.

