



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE BAYAT EKMEK SUFLESİ

TMO Bayat Ekmekli Yemek Tarifleri

- ½ adet bayat ekmek
- 1 fincan tulum peynir
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 orta boy domates
- 1 adet yumurta
- 1 yemek kaşığı süt
- ½ çay bardağı kaşar rendesi
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- ¼ adet yeşil soğan

Bayat ekmekler küp şeklinde doğranır.

Yağlanmış toprak veya porselen güvece sırası ile bayat ekmekler, tulum peynir, domates ve taze soğan kat kat dizilir.

Sos için yumurta, süt, tuz ve karabiber, bir çatal yardımı ile karıştırılır.

Karışım hazırlanan güvece dökülerek 200 derece fırında 20 dakika pişirilir.

Pişmesine yakın üzerine rendelenmiş kaşar peyniri ilave edilir, kaşar peynirler kızardıktan sonra servise sunulur.

Not: Arzuya göre kavrulmuş ıspanak veya pazı yapraklarıyla servis edilebilir.

