



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KALIPTA BAYAT EKMEK BALIĞI

- 1 adet bayat ekmek
- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı süt
- 1 çorba kaşığı sıvıyağ
- Yarım demet maydanoz
- 1 kase rende kaşar
- 2 çorba kaşığı tereyağı

Yuvarlak kek kalıbı yağlanır. Bayat ekmekler dilimlenir. Her birine tereyağı sürülür. Dikey olarak kek kalıbına yerleştirilir. Aralarına rende kaşar sokulur. Yumurta, süt, sıvıyağ iyice çırpılır. Çok ince kıyılmış maydanoz eklenir. Karışım ekmek dilimlerinin üzerine gezdirilir. 180 derece fırında 35 dakika pişirilir.