



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KRUTON

Bayat ekmek
Tereyağı
Nane
Pul biber
Kekik

Bir orta boy tavanın dibini kaplayacak kadar ekmek için 1 kaşık tereyağını eritin.
Bayat ekmekleri erimiş tereyağına koyun.
Çevirerek kızartın.
Altını kapatmaya yakın baharatları ekleyin.
İster sıcak servis edin isterseniz kilitli poşette buzlukta saklayın.

Not: Çorba dışında üzerine sarımsaklı yoğurt dökerek etsiz bir tür mantı da hazırlayabilirsiniz. Bayat ekmekten krutonlar Sezar salata gibi soslu salatalara da çok yakışır.

