



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAVAŞ ÇANAĞINDA BAYAT EKMEK SUFLESİ

5-6 adet lavaş
6-7 dilim bayat ekmek (küp doğranmış)
400 ml süt
3 tane yumurta
Bir yemek kaşığı tereyağı
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
200 gram pastırma
Tuz

Lavaşları bir tezgaha alın. Orta boyutlardaki bir kase yardımıyla yuvarlak şekiller kesin. Kalan lavaş parçalarını ve bayat ekmekleri bir kaba alıp, üzerine süt gezdirin. Yumurtaları ve tuzu birleştirin, iyice çırpın. Üzerine yağları ilave edip, karıştırın. Peynirin yarısını ve küçük dilimlenmiş pastırmayı da bu karışıma ekleyin. Üzerine sütlü karışımı döküp homojen olmalarını sağlayın. Kestiğiniz lavaş parçalarını muffin kaplarına yerleştirin. İçlerine de hazırladığınız sütlü karışımı doldurun. Kalan peynirleri serpiştirin. 180 derecelik fırında üzeri kızarana kadar pişirin.