



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞANLI ROKALI EKMEK

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

- 1 adet bayat ekmek
- 2 adet soğan
- 6 dal roka
- 6 dal maydanoz
- 1 su bardağı çökelek, süt
- 1 çay bardağı sıvı yağ

Ekmeği dilimleyin. Soğanı küp küp doğrayarak 1 kaşık sıvı yağda hafif soteleyin. Tavadan çıkarıp bir kaba alın, içine peyniri karıştırın. Doğradığınız roka ve maydanozu içine atın. Fırın tepsisini yağlayarak, dilimlediğiniz ekmekleri içine dizin. Üzerine sütü sürüp onun üstüne de karışımdan koyun. 180 derece ısıtılmış fırında yeşillikleri yakmadan kızartıp, dışarı alın. Servis yapın.

