



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOMUN BÖREĞİ

1 adet bayat ekmek
2 adet yumurta
2,5 su bardağı süt
1 su bardağı kaşarpeyniri (rendelenmiş)
100 gram lor
Yarım su bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım demet maydanoz

Bayat ekmekleri önce dilimleyin, sonra kesme şeker gibi kesin. Isıya dayanıklı kare ya da dikdörtgen kenarlı küçük bir tepsiyi yağlayıp, doğranmış ekmekleri sıkı sıkı dizin. Çukur bir kapta yumurtaları çırpın, üzerine süt, lor ve sıvıyağı koyup, tuz ekleyerek karıştırın. Karışımı tepside dizilmiş ekmek parçalarının üzerine dökün, üzerine iri rendelenmiş kaşar peynirini serpin. Buzdolabının en alt rafında en az bir gece dinlendirin. Hafif ısıtılmış 180 dereceli fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Ilık olarak servis yapın.