



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUCUKLU EKMEK BÖREĞİ

6-8 dilim bayat tost ekmeđi
2 adet yumurta
1 ay bardağına yakın sıvı yağ
1 su bardađı süt
Çeyrek kangal sucuk
1 su bardağı rende kaşar
Tuz
Pul biber

Fırın kabı yağlanır. Bayat ekmek dilimleri kabın şekline göre sıralanır. Üzerine sucuk dilimleri dizilir. Süt, yumurta, tuz ve pul biber çırpılır. Sucukların üzerine gezdirilir. En son rende kaşar serpilir. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kaşar pembeleşene dek pişirilir.

[ML® Sucuklu Börek için tıklayın](#)