



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVADA BAYAT EKMEK BÖREĞİ

Bayatlamış bir pide ekmeği
1 su bardađı süt
1 yemek kaşığı sıvı yağ
Yarım tatlı kaşığı tuz
Yarım kabartma tozu
Bir kaç tek maydanoz
50 gram kaşar peyniri
50 gram beyaz peynir

Bayat ekmekleri küçük parçalara ayırın.
Bir kabin içine ise sütü, sıvı yağın, tuzu ve kabartma tozunu ilave ederek çırpın.
Tüm malzemeler iç içe geçene kadar karıştırma işlemine devam edin.
Tavayı yağlayıp ocağa koyun.
Bayatlamış ekmeklere bir yemek kaşığı su döküp yoğurun.
Akabinde parça parça avucunuza alıp karışımına batırın.
Tavaya dizin. Üzerine peynir ve maydanoz karışımını koyun.
Kalan bayat ekmekleri de yine batırıp üzerine koyun.
Bir kapak yardımıyla tavada böreği ters çevirin.
En son ise bir tabağa alın. Servise hazır!

