



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVADA BAYAT EKMEKLİ GÖZLEME

Serap Gök Timur

Yarım bayat somun ekmek

Aldığı kadar un

Tuz

İçi:

Bir tutam maydanoz

1 soğan

500gr lor peyniri

Yarım çay bardağı zeytinyağı

İlk başta iç malzeme için maydanozlar doğranır. Soğanlar da ince ince doğranıp biraz tuzla ovalanır. Doğranan malzemeler ve zeytinyağı lor peynirine eklenip karıştırılır. Bayat ekmek biraz su ile ıslanıp ezilir. Üzerine biraz da un eklenerek hamur kıvamına getirilir. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparılır. Unlanarak servis tabağı büyüklüğünde açılır. İçerisine yarısına gelmek üzere iç malzeme yayılır. Diğer yarısı da üzerine kapatılıp kenarları yapıştırılır. Orta ateşte ısınmış yağsız teflon tavada arkalı önlü pişirilir. İstenirse daha sonra üzerine tereyağ sürülerek servis edilir.

