



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

KAŞARLI EKMEK BÖREĞİ



20 dilim bayat tost ekmeĐi
10 dilim kaşar peyniri
1 litre süt
3 adet yumurta
2 orba kaşığı tereyağı
zeri için:
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

- # Tost ekmeklerinin kenarları bıçakla keserek alınır. Uygun büyüklükte yağlanmış fırın kabına dilimlerin yarısı dizilir.
- # TereyaĐı eritilir ve dilimlere sürülür.
- # zerine kaşar dilimleri yerleştireilir. Sonra kalan ekmek dilimleri üzerlerine bırakılır.
- # Üst kısımdaki ekmeklere de tereyağı sürülür.
- # Çukur bir kabın içinde yumurta ve süt çırpılır. BöreĐin zerine gezdirilir.
- # Tepsi buzdolabına yerleştirilir ve bir gece bekletilir.
- # Ertesi günü kaşar rendesi serpilir. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.
- # Ilık olarak servise sunulur.

Not: Bu tarifte normal ekmek de kullanılabilir. nemli olan ekmeğin bayat olmasıdır.