



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 yerleştirilir. Sonra kalan ekme  dilimleri üzerlerine bırakılır.
- # Üst kısımdaki ekmeklere de tereyağı sürülür.
- # Çukur bir kabin içinde yumurta ve süt çırpılır. BöreĐin zerine gezdirilir.
- # Tepsisi buzdolabına yerleřtirilir 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 ekme  de kullanılabilir. nemli olan ekmeğin bayat olmasıdır.