



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

SOMUN BÖREĐİ



- 1 Adet bayat ekmek
- 2 Adet yumurta
- 2,5 Su bardaĐı süt
- 2 Su bardaĐı dolusu rende kařar
- Yarım su bardağı sıvıyağ
- 1 Tatlı kaşığı tuz

- # Bayat ekmek, önce dilimlenir, sonra kesme řeker gibi kesilir.
- # Isıya dayanıklı kare ya da dikdörtgen kenarlı, küçük bir tepsi yağlanır, doğranmış ekmekler sıkı sıkı dizilir.
- # Çukur bir kaba yumurtalar kırılır, çırpılır, üzerine süt ve sıvıyağ konur, tuz eklenir karıştırılır.
- # Karışım, tepside dizilmış ekmek parçalarının üzerine, her tarafına yayılacak şekilde gezdirilir.
- # Son olarak üzerine iri rendelenmiř kařar serpilir.
- # Buzdolabının alt rafına konur, en az bir gece dinlendirilir.
- # Ertesi günü hafif ısıtılmış, 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.
- # Kibrit kutusu büyüklüğünde kesilir, ılık olarak servise sunulur.

Not: Kařar peyniri yerine yağlı bir peynir kullanılabilir.