

## Bayat Ekmek Boregi

### Malzemeler

Bayatlamis ekmek

Yogurt

Kasar peyniri

Yumurta

Mayonez

Beyaz peynir

### Yapilisi

Yaglamis oldugumuz firin tepsisine bayat ekmeklerimizi diziyoruz.Yogurdu (firin tepsisinin buyuklugune gore 300-500 gr) bir kaba koyup icine iki kasik mayonez, 3 yumurta, sivi yag yada tere yag ile cirpiyoruz.Firin tepsisine dizdigimiz ekmeklerin uzerine goz karari beyaz peynir rendeliyoruz.Daha sonra hazirladigimiz yogurtlu karisimi peynirlerin uzerine dokuyoruz.Onceden isittigimiz 180-200 dereceli firina koyuyoruz.Yogurt katilasip pisme kivamina geldigi zaman rendelenmis kasar peynirini ilave edip kizarana kadar pisiriyoruz. Afiyet Olsun:)