

Ekmek Avkması

Malzemeler

- 1 butun bayat ekmek
- 1 buyuk kuru sogan
- 1 tatli kasigi kuru nane
- 1 su bardagi beyaz peynir
- 1 cay kasigi karabiber
- 1 cay kasigi pul biber
- 5 yemek kasigi zeytin yagi

Yapilisi

Once bayat ekmegi suda islatip iyice sikalim.Zeytinyaginda kup kup dogradigimiz soganlari soteleyelim.Uzerine siktigimiz ekmegi ufalayip 15 dakika iyice kavuralim.Ocagi kapatmadan nane, pul biber ve karabiberini ekleyelim.Servis ederken uzerine peyniri dokelim. AFIYET OLSUN:)