



Bayat Ekmekle, Yemek, Pasta ve Tatlı Tarifleri





Bayat Ekmekle, Yemek, Pasta ve Tatlı Tarifleri

* Bu Katalogdaki tüm sayısal veriler ve bilgiler Toprak Mahsülleri Ofisi Genel Müdürlüğünün “Bayat Ekmekli Yemek Tarifleri” kitabından alınmıştır.

İsraf eden fakirleşir, İktisat eden zenginleşir...

Mehmet TAHMAZOĞLU
Şahinbey Belediye Başkanı





Değerli Vatandaşlarımız, Kıymetli Antepçiler!

Şahinbey Belediyesi olarak sosyal duyarlılık anlamında yeni projelerimizle çalışmalarımıza devam etmekteyiz. Bu anlayışla tasarrufla ilgili proje ve kampanya çalışmalarımıza bir yenisini daha ekliyoruz. Kıymetli Hemşerilerim, temel gıda maddelerimizden ekmeği ciddi anlamda gündemimize aldık. Özellikle bayat ekmeklerin değerlendirilmesi, yemeklerde ve kebaplarda etkin bir şekilde kullanılması bu konuda siz değerli hemşerilerimizde duyarlılık oluşması birinci önceliğimizdir.

Dinimiz israfın haram olduğunu bize belirtiyor. Ayet-i Kerimede Cenab-ı Allah “Yiyiniz, içiniz, israf etmeyiniz.” diye emrediyor. Bu konuda hassas davranarak “Sosyal Belediyecilik” anlayışıyla vatandaşlarımıza farkındalık oluşturmaya çalışıyoruz.

Ülkemizde istatistiklere göre bir yılda çöpe atılan ekmele 542 bin ton buğdayı israf ediyoruz. Bu milli gelire çok büyük zarar vermektedir. Bunun önüne geçmek için Gaziantep Şahinbey Belediyesi olarak özellikle bayat ekmeğin değerlendirilmesi ve farklı şekilde tüketilmesi için vatandaşlarımıza yeni ufuklar açacak çalışmalar yapıyoruz.

Bayat ekmele projesinde emeği geçen tüm belediye çalışanlarımıza teşekkür ediyorum. Her yeni günde yeni projelerle sizlere daima hızlı ve kaliteli hizmet sunmaya devam edeceğiz.

Mehmet TAHMAZOĞLU
Şahinbey Belediye Başkanı

İÇİNDEKİLER

Ekmeğin Önemi	01
Dünyada Beslenme Problemi ve İsrâf	02
Ülkemizde Ekmek İsrafı	03
İsrâfın Ortaya Çıktığı Yerler	04
Ekmek İsrafının Önlenmesi İçin Neler Yapabiliriz	05
Ekmeğin Hayvan Yemi Olarak Kullanılmamasının Sebepleri	06
Ekmeğimizi Nasıl Saklayalım	07-08

ANA YEMEKLER

Omaç	11-12
Biberli Ekmek	13-14
Ekmek Mücveri	15-16
Nohutlu Mantı	17-18
Bayat Ekmekli İçli Köfte Mantısı	19-20
Kızartılmış Bayat Ekmek Topları	21-22
Haşlanmış Bayat Ekmek Köftesi	23-24
Gariban Aşı	25-26
Patlıcanlı Ekmek Kebabı	27-28
Ekmek Aşı	29-30
Tuzlu Yoğurtlu Ekmek Oruğu Çorbası	31-32
Sucuklu Ve Peynirli Bayat Ekmek Köftesi	33-34
İçli Köfte	35-36
Bayat Ekmek Köftesi	37-28
Bayat Ekmek Rendesı İle Kaplanmış Tavuk Göğsü	39-40
Yoğurtlu Kebab	41-42

KAHVALTILIKLAR

Peynirli Ve Sucuklu Kızarmış Ekmek	45-46
Taze Otlar İle Lezzetlendirilmiş Peynirli Ekmek Kızartması	47-48
Acılı ve Peynirli Ktır Ekmek	49-50
Yumurtalı ve Sütü Ekmek Kızartması	51-52
Yumurtalı Tirit	53-54
Dövmeç	55-56
Bayat Ekmekli Çemenli Bazlama	57-58
Fırında Kızartılmış Bayat Ekmek Çeşitleri	59-60
Yumurtalı Bayat Ekmek	61-62
Yumurtalı Peynirli Bayat Ekmek	63-64

ARA SICAKLAR

Sıkma Börek	67-68
Kıymalı Ekmek Böreği	69-70
Tavada Bayat Ekmekli Gözleme	71-72
Yarım Ay Böreği	73-74
Bayat Ekmek Böreği	75-76
Bayat Ekmekli Patates Köftesi	77-78
Turşulu Ekmek Kızartması	79-80

SALATALAR

Kızarmış Bayat Ekmek ve Domates Soslu Patlıcan Salatası	83-84
Patlıcanlı Bayat Ekmek Salatası	85-86
Bayat Ekmekli Kısır	87-88
Bayat Ekmekli Acılı Çiğ Köfte	89-90
Kızarmış Çıtır Ekmekli Salata	91-92
Cevizli Ekmek Ezmesi	93-94

TATLILAR

Elma Pürelı Bayat Ekmek Turtası	97-98
Bayat Ekmekli Yaş Pasta	99-100
Tuzlu Bayat Ekmek Pastası	101-102
Bayat Ekmek Kurabıyesi	103-104
Bayat Ekmekli Portakallı Kek	105-106
Fıstıklı Bayat Ekmek Tatlısı	107-108
Bayat Ekmek Helvası	109-110

EKMEĞİN ÖNEMİ

Tarih boyunca insanoğlunun en çok üretilip tükettiği gıda ürünü olan ekmek, temel besin kaynaklarımızdan birisidir.

Doyurucu ve ekonomik olması nedeniyle vücudumuzun ihtiyaç duyduğu günlük besin değerlerinin birçoğu ekmekten karşılanmaktadır. Örneğin günlük enerjimizin ortalama %44'ü sadece ekmekten, %58'i ise diğer tahıl ürünleri ve diğer gıdalardan sağlanmaktadır.

Yetişkin bir insanın günlük ortalama ihtiyacı düşünüldüğünde 300 gr ekmek;

- Günlük alınması gereken enerjinin %30-36'sını
- Demirin %12 - 48'ini
- Proteinin %39 - 42'sini
- Kalsiyumun %9 - 57'sini
- B1 Vitamininin %27 - 63'ünü
- B2 Vitamininin %12 - 30'unu karşılamaktadır.

Toplumumuzun kutsal değerlerinden birisi, sofralarımızın baş tacı olan ve “nimet” olarak adlandırılan ekmek; aynı zamanda alın terini, paylaşmayı ve bereketi ifade etmektedir. Üretilen ekmeğin önemli bir kısmı ne yazık ki gıda olarak tüketilmeden çöpe atılmakta ya da hayvan yemi olarak kullanılmaktadır. Yüz milyonlarca insanın aç uyuduğu ve açlık nedeniyle hayatını kaybettiği bir dünyada, ekmeğin israf edilmesi yürek yaralayan bir olgudur.

DÜNYADA BESLENME PROBLEMİ VE İSRAF

Açlık ile birlikte yetersiz beslenme, nüfusu 7 milyara yaklaşan Dünyamızın en büyük problemlerinden biridir.

FAO'ya göre (Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü) yılda 805 milyon insanın yetersiz beslendiği ve milyonlarca insanın açlık nedeniyle hayatını kaybettiği dünyamızda, gıda israfı ciddi boyutlara ulaşmıştır. Dünyada yılda 1,3 milyar ton gıda israf edilmekte veya kayba uğramaktadır.



ÜLKEMİZDE EKMEK İSRAFI

Son 10 yılın ortalamasına göre 18 milyon tonluk buğday üretimiyle Türkiye; dünyada en fazla buğday üreten 10 ülkeden biri olmakla birlikte kişi başı yıllık 116,5 kg ekmek tüketimiyle de aynı zamanda en çok ekmek tüketen ülkelerden birisidir. Bu tüketimle beraber Türkiye’de ekmek israfı da ciddi boyutlara ulaşmıştır.

Türkiye’de Ekmek üretimi; günde 101 milyon, yılda 37 milyar adet ekmek tüketimi; günde 95 milyon, yılda 35 milyar adet Ekmek İsrafı; günde 6 milyon, yılda 2,1 milyar adettir. Üretilen ekmeğin % 5,9 ‘ u israf edilmektedir.(Rakamlar 250 gr standart ekmek üzerinden hesaplanmıştır.)



İSRAFIN ORTAYA ÇIKTIĞI YERLER

Ekmek İsrafı, ekmek üretim veya tüketim süreçlerinin herhangi bir aşamasında meydana gelebilmektedir.

Üretilen ekmeğin;

- 3 milyonunun daha tüketiciye ulaşmadan fırınlarda(% 51,4)
- 2,3 milyonunun hanelerde (%37,9)
- 0,6 milyonunun personel ve öğrenci yemekhaneleri ile lokanta ve otellerde (%10,7)

İsraf edildiği ortaya çıkmıştır.



EKMEK İSRAFININ ÖNLENMESİ İÇİN NELER YAPABİLİRİZ

İsrafı, üretim ve tüketim
aşamalarında önlemek.

Ekmeğin ihtiyacımız kadar alımını ve
doğru şekilde muhafazasını sağlamak.

Yoğun olarak tüketilen beyaz ekmeğin
yerine tam buğday ekmeği tüketimi
teşvik edilmelidir. Tam buğday ekmeğinin
beyaz ekmeğe göre besleyici değeri daha
yüksektir. Lif içeriği nedeniyle tokluk
sağlar ve obezite, tip II diyabeti ve benzer
hastalıkları önleyici etkisi vardır. Ayrıca
bağırsak fonksiyonlarının düzenlenmesi
ve kan lipidlerinin kontrolünde önemli
katkıları sağlar.



EKMEĞİN HAYVAN YEMİ OLARAK KULLANILMAMASININ SEBEPLERİ

İnsan gıdası olarak üretilen ekmeğin hayvan gıdası olarak kullanılması durumunda, un ve ekmek üretimi sürecinde harcanan emek, maliyet ve zaman israf olmaktadır.

Hayvanlara verilmek üzere bayat ekmeklerin toplatılması halinde, henüz bayatlamamış olan ekmekler de iyi niyetle toplama kutularına atılabileceğinden israf da artabilecektir.

Bayat ekmeklerin yanında küflenmiş ekmeklerde toplama kutularına atılabileceği gibi toplanan bayat ekmeklerin kutularda zamanla küflenmesi kuvvetle muhtemeldir. Toplanan küflü ekmeklerin hayvanlar tarafından tüketilmesi, hayvan sağlığı bakımından risk teşkil etmektedir.

Bayat ekmeklerin hayvanlara yem olarak verilmesi, metabolizmalarını bozucu etkiler doğurabilmektedir. **Bayat ekmeklerin toplatılarak hayvan yemi olarak kullanılması, yasal mevzuat açısından da uygun değildir.**

Bu nedenlerden dolayı; ekmeğin ihtiyaç duyulduğu kadar alınması, sağlıklı muhafaza edilmesi, bayatlamayı önleyici tedbirlerin alınması, bayatlayan ekmeklerin yemeklerde, tatlılarda ve salatalarda kullanılarak yine insan gıdası olarak değerlendirilmesi hususlarında bilgilendirici ve toplumsal farkındalığı artırıcı çalışmaların yapılması uygun olacaktır.





EKMEĞİMİZİ NASIL SAKLAYALIM

Ekmeğin taze ve yumuşak kalabilmesi için kapaklı bir ekmeğin kutusu, gıda dolabı veya poşet içinde; serin, karanlık ve kuru bir ortamda saklanmalıdır. Ekmeğin muhafaza edildiği kutunun veya gıda dolabının düzenli olarak temizlenmesi gerekmektedir.

Birkaç gün içinde tüketilmeyecek ekmeğin (özellikle sıcak havalarda) buzdolabının soğutucu veya derin dondurucu kısımlarında kilitli buzdolabı poşetlerinde saklanmalıdır. Donmuş ekmeğin lezzet kaybına uğramaması için 3 ay içinde tüketilmelidir.

Ekmeğin sıcakken poşete konulması küflenmesine neden olur. Bu yüzden sıcak ekmeğin, soğutulduktan sonra fazla kurumadan temiz bir kâğıt havluya sarıldıktan sonra poşete konularak saklanmalıdır.



EKMEĞE HÜRMET GEREK



Yiyiniz, İçiniz Fakat
İsraf Etmeyiniz
(A'raf - 31)





Omaç
Biberli Ekmek
Ekmek Mücveri
Nohutlu Mantı
Bayat Ekmekli İçli Köfte Mantısı
Kızartılmış Bayat Ekmek Topları
Haşlanmış Bayat Ekmek Köftesi
Gariban Aşı
Patlıcanlı Ekmek Kebabı
Ekmek Aşı
Tuzlu Yoğurtlu Ekmek Oruğu Çorbası
Sucuklu ve Peynirli Bayat Ekmek Köftesi
İçli Köfte
Bayat Ekmek Köftesi
Bayat Ekmek Rendesı İle Kaplanmış Tavuk Göğsü
Yoğurtlu Kebap

Omaç





Malzemeler

- 3 adet bayat fırın pidesi
- 2 adet antep peyniri
- 1 adet orta boy kuru soğan
- 3 diş kuru sarımsak
- 1/2 demet maydanoz
- 5 adet orta boy domates
- 2 adet yeşil biber
- 1 tatlı kaşığı salça
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı karabiber, isteğe göre tuz

Hazırlanışı

- Bayat ekmekler küçük parçalar haline getirilir.
- Soğan, sarımsak, domates, biber, peynir, maydanoz doğranır, ekmeklerin yanına konur, salça ve karabiber ilave edilir tamamı karmalanır, yağı ilave edilir tekrar karmalanır ve küçük sıkımlarla servise sunulur.



Afiyet Olsun...



Biberli Ekmek





Malzemeler

- 8 adet tatlı al biber
- 4 adet acı al biber
- 10 dilim bayat ekmek
- 250 gram ceviz
- 5 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı yeni bahar
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 4 tatlı kaşığı pul biber
- 1 çay bardağı sıvı yağ

Hazırlanışı

- Ekmekler fırında kurutularak rondo da çekilir.
- Biberler fırında közlenir soyulur ve sarımsakla rondo da çekilir.
- Karıştırma kabının içerisine tüm malzemeler koyularak yoğurulur.
- Cam kavanozlara konularak kahvaltıda yumurta ve tostlarda isteğe göre sunulur.



Afiyet Olsun...



Ekmek Mücveri





Malzemeler

- 10 dilim bayat ekmek
- 5 adet taze soğan
- 5 adet taze sarımsak
- 500 gram ıspanak
- 1/2 demet dereotu
- 1 yemek kaşığı pul biber
- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu

Hazırlanışı

- Ekmekler ıslatılarak fazla suyu sıkılır.
- Soğan sarımsak ıspanak doğranır.
- Karıştırma kabına tüm malzemeler konulur isteğe göre tuz ilave edilerek yoğurulur.
- Kızgın yağa kaşıkla konularak kızartılır .



Afiyet Olsun...



Nohutlu Manti





Malzemeler

- 2 su bardağı haşlanmış nohut
- ½ adet kuru soğan
- ½ çay bardağı zeytinyağı
- Tuz
- 2 su bardağı yoğurt
- 4 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı pul biber
- 10-15 adet dolmalık fıstık

Mantı hamuru hazırlanması

- 2 su bardağı un
- 2 su bardağı ekmek (kurumuş ve rondoda çekilmiş)
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz

Hazırlanışı

- Un, tuz, sıvı yağ ve rondoda çekilmiş ekmekler ile kulak memesi yumuşaklığında hamur elde edilir ve hamur dinlendirilir.
- Dinlenen hamurdan küçük bezeler koparılır.
- Tabak büyüklüğünde açılan hamurlar sacda veya yağsız tavada pişirilir.
- Tavada pişirilecekse çok az tereyağı kullanılır.
- Diğer tarafta kuru soğan küp küp doğranarak hafif pembeleşene kadar zeytin-yağında kavrulur.
- Dolmalık fıstık ve haşlanmış nohut eklenerek kavurmaya devam edilir.
- Tuz ilave edilerek 5 dakika kadar tüm malzemeler harmanlanarak kavrulmaya devam edilir.
- Hazırlanan mantı hamuru kare kare kesilip servis tabağına yayılır ve üzerine sote edilen nohut konulur. Sarımsaklar ezilip yoğurt ile karıştırılır.
- Hazırlanan sarımsaklı yoğurt ve pul biberli tereyağı ile servis edilir.



Bayat Ekmekli
İçli Köfte Mantısı



Malzemeler

- 4 dilim bayat ekmek
 - 1 adet soğan
 - 3 diş sarımsak
 - 2 adet yumurta
 - Yarım demet maydanoz
 - 1 çay kaşığı kimyon, karabiber, tuz ve pul biber
- Köfte harcı malzemesi
- 200 gr kıyma
 - 1 adet soğan
 - 1 çay kaşığı karabiber ve tuz

Üst malzemesi

- 2 diş sarımsak
 - 1 kâse yoğurt
- Domates sosu malzemesi
- 2 adet domates
 - 1 çorba kaşığı biber salçası
 - 1 çorba kaşığı tereyağı
 - Tuz ve karabiber
 - Yarım su bardağı su

Hazırlanışı

- Mikserde çekilmiş veya rendeden geçirilmiş bayat ekmek, rendelenmiş soğan, sarımsak, yumurta, kıyılmış maydanoz, kimyon, karabiber, pul biber ve tuzla karıştırılır.
- Azar azar su eklenip yoğrularak ele yapışmayan bir hamur elde edilir.
- İçinde kullanılacak köfteler hazır oluncaya kadar hamur dinlendirilir.
- Köfte için kıyma, rendelenmiş soğan, karabiber ve tuz ile yoğrulur.
- Harçtan küçük toplar yapılarak elde yoğrulur. Köfteler hazır olduktan sonra hamurdan bezeler koparılıp elde yuvarlanır.
- Ortaları başparmakla açılarak kenarları inceltir.
- Açılan hamura köfteler yerleştirilip kapatılır ve yuvarlanır. (kapatılırken el ıslatılabilir) Derin bir tencerede su kaynatılır ve hazırlanan içli köfteler suya atılıp suyun yüzeyine çıkıncaya kadar haşlanır. Bir süzgeç yardımı ile köfteler alınıp hafif yağlanmış fırın tepsisine yerleştirilir. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana dek pişirilir.
- Sos için; rendelenmiş domates, biber salçası, karabiber, tuz ve tereyağında 1-2 dakika kavrulur su eklenerek pişirilir. Fırında kızartılan içli köftelerin üzerine domates sos dökülerek sarımsaklı yoğurt ile servis edilir.

Kızartılmış
Bayat Ekmek Topları





Malzemeler

- 4 dilim bayat ekmek
- 2 adet yumurta
- 200 gr Kıyma
- 1 adet orta boy kuru soğan
- ½ bağ maydanoz
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı kimyon, karabiber, kırmızı pul biber
- Kızartmak için Ayçiçek yağı

Üst malzemesi

- 2 su bardağı koyu kıvamlı yoğurt
- 2 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- Toz kırmızıbiber

Hazırlanışı

- Bayat ekmekler robotta çekilir
- Karıştırma kabına alınıp içine; kıyma, rendelenmiş soğan, ince kıyılmış maydanoz, 2 yumurta ve baharatlar eklenerek malzemeler bütünleşene kadar yoğurulur.
- Hamurdan küçük ceviz büyüklüğünde parçalar alınarak çiğ köfte gibi sıkılır.
- Köfteler kızgın yağda arkalı önlü kızartılır.
- Köfteler bir servis tabağına alınır.
- Üzerine sarımsaklı yoğurt ve kızdırılmış biberli tereyağı dökülerek servis edilir.



Haşlanmış
Bayat Ekmek Köftesi





Malzemeler

- 4 dilim bayat ekmek
- 1 adet kuru soğan
- 1 adet yumurta
- Tuz, kırmızıbiber
- Maydanoz
- 1 adet küçük boy patates
- ½ su bardağı süt
- 1 litre et suyu yâda bulyon

Üst malzemeler

- Yoğurt
- Tereyağı
- Toz biber
- 1 diş sarımsak

Hazırlanışı

- Bayat ekmekler toz haline gelinceye kadar robotta çekilir.
- Soğan ince ince rendelenir.
- Bayat ekmek, soğan, yumurta, patates ve baharatlar yoğurulur.
- Biraz süt katılır, kuru kalmaması gerekir, aksi halde dağılır.
- Hazırlanan köfte harcına doğranmış maydanoz eklenir ve orta büyüklükte topar yapılır.
- 1 litre et/tavuk suyu orta boy tencerede kaynatılır. (et suyu yoksa bulyon katılabilir)
- Köfteler kaynayan suya atılır.
- Köfteler alınıp suyu süzülerek sarımsaklı yoğurt ve kırmızıbiberli tereyağı ile servis edilir.



Afiyet Olsun...



Gariban Aşı





Malzemeler

- 1 adet yumurta
- 1 adet orta boy soğan
- ½ çay bardağı sıvı yağ
- 6 dilim bayat ekmek
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı

- Öncelikle bayat ekmekler dilimlenip, ıslatılır ve süzgeçte suyu süzülür.
- Büyük bir tavada yağ kızdırılır.
- Bayat Ekmeğin ortasını oyarak tavaya konulur, üzerine yumurta kırılır.
- Tuz ve karabiber eklenip ocaktan alınır.
- Yanında ayran ve yoğurt ile servise sunulabilir.



Afiyet Olsun...



Patlıcanlı Ekmek Kebabı



Malzemeler

- 5 dilim bayat ekmek
- 250 gr kıyma
- 2 adet orta boy domates
- 3 adet yeşilbiber
- 1 adet kuru soğan
- 3 adet kemer patlıcan
- ½ demet maydanoz
- Tuz, karabiber, çok az kimyon
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 su bardağı Ayçiçek yağı (patlıcanları kızartmak için)

Üst malzemesi

- 1 büyük kâse koyu yoğurt
- 2 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- Toz kırmızıbiber

Hazırlanışı

- Patlıcanlar küp şeklinde doğranarak tuzlu suda 1 saat kadar bekletilir ve kurulanır.
- Daha sonra patlıcanlar bol yağda kızartılır.
- Bayat ekmekler küp şeklinde doğranır ve fırında hafif şekilde kızartılır.
- Soğan ile biber zeytinyağında sote edilir ve içine kıyma eklenip kavrulur.
- Karşıma domates ilave edilir.
- Domates suyunu çekmeye yakın ince doğranmış maydanoz ve baharatlar eklenerek bir taşım kaynatılır ve ocaktan alınır.
- Harç sıcakken ekmeklerin üzerine kızartılmış patlıcanlar döşenir.
- Son olarak sarımsaklı yoğurt ve onun üzerine kırmızıbiberli yağ dökülür. Sıcak olarak servis edilir.

Afiyet Olsun...



Ekmek Aşı





Malzemeler

- 4 dilim bayat ekmek
- 2 adet domates
- 1 adet soğan
- 2 adet patates
- 1 yemek kaşığı salça
- 100 gr kuşbaşı et
- 4 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 litre su
- Rendelenmiş Antep Peyniri
- Tuz, biber

Hazırlanışı

- Soğanlar doğranıp pembeleşinceye kadar yağda kavrulur.
- Daha sonra salça eklenerek kavrulur ve küp şeklinde doğranan patatesler ve domatesler eklenir.
- Karışımın üzerinde 1 litre su ve tuz eklenerek pişirilir.
- Patatesler pişmeye yaklaştığında, daha önceden haşlanan et ve bir su bardağı et suyu yemeğe eklenir.
- Daha sonra bayat ekmekler minik parçalara ayrılır, tabağa konularak üzerine hazırlanan karışım (ekmek aşı) dökülür.
- İsteğe göre biber, baharat ve rendelenmiş antep peyniri ile servis edilir



— — — — —
— — — — —
Tuzlu Yoğurtlu
Ekmek Oruğu Çorbası
— — — — —
— — — — —





Malzemeler

- 1 fincan ince bulgur
- 3 dilim bayat ekmek
- 50 gr dövülmüş et
- 1 adet yumurta
- 1 orta boy patates
- 1 su bardağı tuzlu yoğurt (süzme yoğurt da olabilir)
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- Yeterince su
- Kuru nane, kırmızı pul biber, kimyon ve tuz

Hazırlanışı

- İnce bulgur ve bayat ekmek ılık su ile ıslatılıp kimyon, dövülmüş et ve yumurta eklenerek köfte harcı elde edilir.
- Patates haşlanarak püre haline getirilir, maydanoz ve baharatlarla lezzetlendirilir.
- Hazırlanan köfte harcı yuvarlak şekilde oyularak içine patates harcı eklenerek kapatılır.
- Zeytinyağı ile fırında kızartılır.
- Çorbası için tuzlu yoğurt, su ile ayrıştırılarak (et veya tavuk suyu olabilir) kaynatılır.
- Fırında pişmiş köfteler ilave edilerek kaynatılır.
- Servis öncesi tereyağı, kuru nane ve pul biber pişiriliip üzerine konularak servis edilir.



A close-up photograph of five golden-brown, round falafel patties arranged on a white plate. The patties have a textured, slightly crispy surface with visible flecks of green herbs and red spices. A fresh bunch of green parsley is placed in the upper left corner of the plate, and a green onion stalk is visible in the upper right corner. The lighting is bright, highlighting the texture of the falafel.



Malzemeler

- 4 dilim ıslatılmış bayat ekmek
- 1 yumurta
- 1 fincan rende kaşar peynir
- 10 dilim sucuk
- ½ fincan rende beyaz peynir
- Maydanoz (İsteğe göre yeşil soğan da kullanılabilir)
- Tuz ve karabiber
- Sıvı yağ

Hazırlanışı

- Bayat ekmekler ıslatılır. Daha sonra suyu sıkılarak bir kap içine alınır.
- Üzerine ince dilimlenmiş sucuk ve kaşar peynir rendesi ile beyaz peynir eklenir.
- Doğranmış Maydanoz (veya yeşil soğan) ilave edilir.
- Tuz ve karabiberde eklenip içine yumurta kırılır ve yoğrulur.
- Yoğrulan malzemeler ceviz büyüklüğünde parçalar alınıp köfte biçimi verilir ve tavada kızartılarak servis edilir.



Afiyet Olsun...



İçli Köfte





Malzemeler

- 1 su bardağı köftelik bulgur
- 5 dilim bayat ekmek
- ½ adet kuru soğan
- 1 su bardağı ay çiçek yağı
- Kimyon, kırmızı pul biber ve tuz

Hazırlanışı

- Bulgur su ile iyice ıslatılır ve içine bayat ekmekler eklenerek 1 saate kadar bekletilir.
- Soğanlar ince ince doğranarak tüm baharatlarla birlikte ekmek ve bulgur eklenir.
- Elde edilen karışım et makinesinde 2 defa çekilir.
- Ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılarak avuç içinde yassılaştırılır ve yağda kızartılır.



Afiyet Olsun...



Bayat Ekmek Köftesi





Malzemeler

- 4 dilim bayat ekmek
- 200 gr kıyma
- 1 adet soğan rendesi
- 1 adet yumurta
- ¼ bağ maydanoz
- Kimyon, köfte baharatı ve tuz

Hazırlanışı

- Bayat ekmekler kabukları alındıktan sonra ılık su ile ıslanır.
- Ilık su ile ıslatılan ekmekler elle sıkılarak suyu süzöldükten sonra bir kaba alınır.
- Kıyma, soğan rendesi, yumurta, kimyon, tuz, köfte baharatı ve maydanoz ıslatılmış ve süzölmüş ekmek içleriyle yoğrulup köfte şeklinde parçalara ayrılır.
- Köfteler kızgın yağda kızartılıp servise sunulur.



Afiyet Olsun...



Bayat Ekmek Rendesı ile
Kaplanmış Tavuk Göğsü





Malzemeler

- 4 adet tavukgöğsü
- 1 adet yumurta
- 1 çay bardağı süt
- Kızartma için 1 su bardağı sıvı yağ
- 5 çorba kaşığı un
- 5 çorba kaşığı bayat ekmek rendesi
- Tuz, karabiber ve kırmızı pul biber

Hazırlanışı

- Tavuk etleri biraz dövülüp inceltilerek şeritler şeklinde kesilir.
- Yumurta ve süt bir kabın içinde çırpılır.
- Tavuk etleri bu karışımda 10 dakika dinlendirilir.
- Kızartılacağı zaman yumurtalı, sütlü karışımdan çıkarılıp süzülür.
- Bir kabın içinde karıştırılan un, bayat ekmek rendesi ve baharatlı karışıma bulanarak kızdırılmış yağda 3-4 dakika kadar kızartılır.



Afiyet Olsun...



Yogurtlu Kebap





Malzemeler

- 200 gr kuzu but, kuşbaşı
- 200 gr bayat ekmek köftesi (kitaptaki tarife göre)
- 2 dilim bayat ekmek
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 adet rendelenmiş domates
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 adet sivri biber
- 1 adet kiraz domates
- Tuz, karabiber, kırmızı pul biber ve kekik

Hazırlanışı

- Bayat ekmekler zeytinyağı ile iyice kızartılarak sotelenir.
- Et ve köfte, tuz ve karabiber ile lezzetlendirilip ızgarada pişirilir.
- Daha sonra domates rendesi eklenir. Baharatlar ilave edilir ve birkaç dakika daha sotelenir.
- Tabağa alınan ekmeklerin üstüne yoğurt dökülür ve üstüne ekmekler dizilir.
- Domates ve biber ızgarada pişirilip etin üzerine konulur.
- En son kırmızı pul biberli, kekikli tereyağı gezdirilip taze baharat ile servis edilir.



Afiyet Olsun...







Peyirli ve Sucuklu Kızarmış Ekmek
Taze Otlar İle Lezzetlendirilmiş Peyirli Ekmek Kızartması
Acılı ve Peyirli Ktır Ekmek
Yumurtalı ve Sötlü Ekmek Kızartması
Yumurtalı Tirit
Dövmec
Bayat Ekmekli Çemenli Bazlama
Fırında Kızartılmış Bayat Ekmek Çeşitleri
Yumurtalı Bayat Ekmek
Yumurtalı Peyirli Bayat Ekmek



—
Peynirli ve Sucuklu
Kızarmış Ekmek
—





Malzemeler

- 6 dilim bayat ekmek
- 2 adet yumurta
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 adet soğan
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 2 yemek kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri
- İnce dilimlenmiş sucuk, salam ve sosis
- Tuz

Hazırlanışı

- Soğanlar piyazlık şekilde doğranır
- 2 yemek kaşığı yağ ile sote yapılır
- Bir kabın içerisinde yumurta ve yoğurt çırpılır
- Kavrulmuş soğan ve rendelenmiş kaşar ilave edilir
- Hazırlanan karışım bayat ekmek dilimlerinin üzerine sürülür
- İsteğe bağlı olarak ekmeklerin üzerine sosis, salam ve sucuk parçaları koyulur
- Sadece üst bölümü çalıştırılan fırında, 170 derece sıcaklıkta, ekmekler üzerindeki malzemeler kızarana kadar pişirilir.



Afiyet Olsun...

Afiyet Olsun...



Bayat Ekmekle Yemek
Pasta ve Tatlı Tarifleri

45/46

Taze Otlar İle Lezzetlendirilmiş
Peynirli Ekmek Kızartması





Malzemeler

- 8 dilim bayat ekmek
- 1 kâse beyaz peynir
- 1 adet yumurta
- ½ su bardağı süt
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 dal biberiye
- 1 dal taze kekik
- ½ bağ dereotu
- ½ bağ maydanoz
- Kırmızı toz biber

Hazırlanışı

- Bayat ekmek dilimlerinin üzerine, oda sıcaklığındaki tereyağı sürülür
- Beyaz peynir ezilir ve rendelenir
- Rendelenmiş beyaz peynirin içerisine; süt, yumurta, ince doğranmış biberiye, kekik, dereotu ve maydanoz ilave edilerek karıştırılır
- Hazırlanan karışım bayat ekmeklerin üzerine sürülür
- Üzerine kırmızı biber serpilerek fırında kızartılır



Afiyet Olsun...

Afiyet Olsun...



Bayat Ekmekle Yemek
Pasta ve Tatlı Tarifleri

47/48

Acılı ve Peynirli
Kıtır Ekmek





Malzemeler

- 10 dilim bayat ekmek
- 2 yemek kaşığı acı biber salçası
- 1 tatlı kaşığı nane
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 kâse beyaz peynir rendesi
- 1 yemek kaşığı tereyağı

Hazırlanışı

- Rendelenmiş beyaz peynirin içerisine biber salçası, nane, karabiber, pul biber ilave edilerek karıştırılır.
- Bayat ekmek dilimlerinin üzerine tereyağı ince şekilde sürülür ve tekrar üzerine hazırlanan acılı peynir karışımı sürülür.
- 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirilir



Afiyet Olsun...



Yumurtalı ve Sütli
Ekmek Kızartması





Malzemeler

- 6 dilim bayat ekmek
- 2 adet yumurta
- ½ su bardağı süt
- 1 yemek kaşığı Ayçiçek yağı
- Kekik
- Karabiber
- Tuz

Hazırlanışı

- Süt ve yumurta karıştırılarak içerisine baharatlar ilave edilir
- Bayat ekmekler bu karışıma batırılarak tavada kızartılır
- İsteğe bağlı olarak salatalık ve domates ile servis yapılır



Afiyet Olsun...



Yumurtalı Tirit





Malzemeler

- 8 dilim bayat ekmek
- 3 adet yumurta
- ½ kahve fincanı süt
- ½ bağ maydanoz
- Sıvı yağ
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı

- Geniş bir kaptaki yumurta çırpılır
- İçerisinde süt, tuz, karabiber ve doğranmış maydanoz eklenerek karıştırılır
- Bayat ekmek dilimleri teker teker bu karışıma batırılıp 5 saniye kadar karışımı çekmesi beklenir ve başka bir tepsiye dizilir
- Orta boy bir tavada ekmek dilimleri kızartılır



— — — — —
— — — — —
Dövmec
— — — — —
— — — — —





Malzemeler

- 6 dilim bayat ekmek
- 3 adet yumurta
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 2 adet domates ve taze yeşillik
- Tuz

Hazırlanışı

- Genişçe bir tavaya tereyağı koyulur
- Yağ eridikten sonra ufak ufak doğranmış bayat ekmekler ilave edilerek kavrulur
- Daha sonra üzerine yumurta kırılır ve 3 dakika daha kavrulur
- Tuz ve karabiber ilave edilir
- Domates ve yeşillikler ile servise sunulur



Afiyet Olsun...



Bayat Ekmekli
Çemenli Bazlama





Malzemeler

- 4 dilim bayat ekmek
- 4 diş sarımsak
- 1 ay kaşığı pul biber, karabiber, kimyon, yeni bahar, nane, kekik
- 2 yemek kaşığı salça
- ½ fincan ezilmiş ceviz içi
- 1 ay bardağı su
- 1 ay bardağı sıvı yağ
- 3 adet bazlama

Hazırlanışı

- Bayat ekmekler köfte içi gibi ufalanır
- Sarımsaklar tuz ile ezilir
- Tüm malzemeler karıştırılır
- Hazırlanan karışım, isteğe göre bazlamanın içerisine veya üzerine sürülerek servise sunulur



Afiyet Olsun...



—
Fırında Kızartılmış
Bayat Ekmek Çeşitleri
—





Malzemeler

- 10 dilim bayat ekmek
- 1 fincan zeytinyağı
- 2 diş çok ince doğranmış sarımsak
- Pul biber, kekik ve kırmızı toz biber

Hazırlanışı

- Bir tencerenin içine su koyulup kaynatılır
- Su kaynamaya başlayınca suya değmeyecek şekilde üzerine tel süzgeç konulur
- Tel süzgecin üzerine bayat ekmekler koyularak üzeri kapatılıp yaklaşık 10 dakika ekmeklerin yumuşaması için beklenir
- Yumuşayan bayat ekmeklerin yarısı küp şeklinde diğer yarısı da ince uzun şekilde doğranır
- Ekmekler sarımsak, zeytinyağı ve baharatlar ile harmanlanıp fırında yaklaşık 10 dakika pişirilir
- Hazırlanan ekmekler, çorba ve salataların yanında servise sunulur



Afiyet Olsun...



Yumurtalı
Bayat Ekmek





Malzemeler

- 8 dilim bayat ekmek
- 2 adet yumurta
- 1 fincan süt
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı

- Yumurtalar kırılıp tuz, karabiber ve süt ile çırpılır
- Bayat ekmeklerin kuruyan dış kısımları bıçak yardımıyla alınır
- Dilimlenen ekmek, yumurtalı karışıma her tarafı eşit olacak şekilde bulanır
- Tavada her tarafı eşit şekilde kızartılır
- Kızaran yumurtalı ekmeklerimiz reçel veya bal ile servise sunulur



Afiyet Olsun...



Yumurtalı Peynirli
Bayat Ekmek





Malzemeler

- 10 dilim küp şeklinde doğranmış bayat ekmek
- 4 adet yumurta
- 1 tatlı kaşığı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı tuz ve karabiber
- 50 gr taze beyaz peynir
- Taze Soğan

Hazırlanışı

- Tüm malzemeler Karıştırılıp yağlanmış fırın tepsisine koyulur
- 180 derece fırında yaklaşık 10 dakika pişirilir
- Reçel, marmelat veya bal ile servise sunulur



Afiyet Olsun...







Sıkma Börek
Kıymalı Ekmek Böreği
Tavada Bayat Ekmekli Gözleme
Yarım Ay Böreği
Bayat Ekmek Böreği
Bayat Ekmekli Patates Köftesi
Turşulu Ekmek Kızartması



Sıkma Börek





Malzemeler

- 1 adet robotta çekilmiş bayat ekmek
- 1 su bardağı ılık su
- 1 su bardağı un
- Tuz

İç malzemesi

Dürüm içi için

- 1 kâse rende beyaz peynir 1/2 bağ maydanoz

Hazırlanışı

- Robotta çekilen bayat ekmek bir kaba alınır.
- 1 bardak ılık su ve tuz katılarak karıştırılır.
- Un ilave edilerek ele yapışmayan hamur elde edilir.
- Kendi kendine mayalanma sağlaması için 1-2 saat dinlendirilir.
- Hamur bezelere bölünerek merdane ile açılır.
- Yanmaz tavada altı ve üstü kızarana kadar pişirilir.
- İç harcı (peynir, maydanoz) hazırlanır.
- Pişen ekmeklerin içine konularak dürüm yapılır ve sıcak olarak servis yapılır.



Afiyet Olsun...



Kıymalı Ekmek Böreği





Malzemeler

- 10 dilim bayat ekmek
- 4 yumurta
- 1,5 su bardağı süt
- 300 gr kıyma
- 1 büyük soğan
- 1,5 çay bardağı sıvı yağ
- 1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı

- 10 dilim bayat ekmek robotta çekilir.
- İçine 3 yumurta, 1 bardak süt, az miktarda tuz, karabiber konularak yoğurulur ve dinlenmeye bırakılır.
- İnce ince doğranan soğan, 1 çay bardağı sıvı yağ ile pembeleşene kadar kavrulur.
- Ardından kıyma ilave edilir.
- Yoğrulmuş ekmeğin yarısı içi yağlanan bir borcamın dibine bastırılarak yayılır.
- Birbiri üzerine gelecek şekilde kıymalı harç, kaşar peyniri ve diğer ekmek hamuru ilave edilir.
- 1 yumurta, yarım su bardağı süt ve yarım çay bardağı sıvı yağ çırpılarak üzerine dökülür ve fırında 180 derecede yaklaşık 15 dakika pişirilir.
- Sıcak olarak servis edilir.



Afiyet Olsun...



—
Tavada Bayat Ekmekli
Gözleme
—



Malzemeler

- ½ bayat somun ekmeği
- 1 su bardağı un
- Tuz
- Garnitür olarak 2 adet domates ve 2 adet sivri biber
- İç malzemesi
- Bir tutam maydanoz
- 1 soğan
- 500 gr lor peynir
- ½ çay bardağı zeytinyağı

Hazırlanışı

- İ malzeme için maydanozlar doğranır
- Soğanlarda ince ince doğranarak biraz tuz ile ovalanır.
- Doğranan malzemelere, zeytinyağı ve lor peynir eklenerek karıştırılır.
- Bayat ekmek biraz su ile ıslatılarak ezilir.
- Üzerine biraz un eklenerek hamur kıvamına getirilir.
- Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparılır.
- Unlanarak servis tabağı büyüklüğünde açılır.
- İçerisine, yarısına gelmek üzere iç malzemesi yayılır.
- Diğer yarısı da üzerine yayılarak kapatılır.
- Orta ateşte, ısınmış yağsız teflon tavada arkalı önlü pişirilir.
- İstenirse daha sonra üzerine tereyağı sürölür, domates dilimi ve biber ile servis edilir.

Afiyet Olsun...



Bayat Ekmekle Yemek
Pasta ve Tatlı Tarifleri

Yarım Ay Böreği





Malzemeler

- 1 adet bayat ekmek
- 1 su bardağı un
- İç malzemesi
- 200 gr kıyma
- 1 adet soğan
- 2 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı

- Islatılmış bayat ekmeğin üzerine un ilave edilerek hamur elde edilir.
- Sarımsaklar ve soğan çok ince doğranır.
- Tereyağında önce sarımsak ve soğan daha sonra kıyma ilave edilerek kavrulur.
- Tuz ve karabiber ilave edilir.
- Bir parça koparılan beze, tabak büyüklüğünde merdaneyle açılır ve içine hazırlanan iç malzeme konulur.
- Teflon tavada yağsız şekilde altı ve üstü kızaracak şekilde pişirilir.



Afiyet Olsun...



Bayat Ekmek Böreği



Malzemeler

- 10 adet bayat ekmek dilimi
- 200 gr kıyma
- 1 baş soğan
- 1 kaşık domates salçası
- 1 adet yeşil biber
- 2-3 kaşık sıvı yağ
- Tuz, karabiber, kimyon

Sos Malzemesi

- 2 yumurta (çırpılmış)
- 1 kâse süt
- Çörek otu

Hazırlanışı

- Bayat ekmeklerin kenarları koparılır. (kurutulup çorbalara konulabilir)
- Orta kısmı merdane ile açılarak inceltilir.
- Tavada soğan ve kıyma kavrulur.
- Tüm malzemeler karıştırılarak iç harç hazırlanır.
- Hazırlanan harçtan bir kaşık alınır, ekmeğin üstüne konularak rulo şeklinde sarılır.
- Sırasıyla süt, yumurtaya bulanır.
- Üstüne çörek otu serpilip 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.
- Domates dilimleri ile sıcak olarak servis edilir.

Afiyet Olsun...



Bayat Ekmekli
Patates Köftesi





Malzemeler

- 2 su bardağı ufalanmış bayat ekmek
- 4 adet orta boy patates
- 1 büyük kuru soğan
- ½ adet maydanoz
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı nar ekşisi veya limon
- Kuru nane, kimyon, karabiber, toz kırmızı biber, tuz

Hazırlanışı

- Patatesler küp şeklinde doğranarak haşlanır.
- Soğan yemeklik gibi doğranarak yağda kavrulur.
- İçine salça konularak karıştırılır.
- Baharatlar ve ekşi ilave edilir.
- Maydanoz ince ince kıyılır.
- Daha sonra hazırlanan malzemelerin hepsi bir kaba alınır.
- Ufalanmış bayat ekmekte eklenerek yoğurulur.
- Karışımdan iri ceviz büyüklüğünde parçalar alınıp elde çiğ köfte yapar gibi sıkılır.
- Sıcakken biraz yumuşak olabilmektedir. Fakat soğuyunca köfteler kendini toparlar.
- Yanında bol yeşillik ve ayran ile servis edilebilir.



Turşulu Ekmek
Kızartması





Malzemeler

- 6 dilim bayat ekmek
- 20 adet kornişon turşu (isteğe göre tüm turşu çeşitleri olabilir)
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı

Hazırlanışı

- Bayat ekmekler küçük parçalar halinde doğranır.
- Turşular küçük parçalar halinde ekmek parçalarının boyutunda olacak şekilde doğranır.
- Ekmek ve turşular karıştırılır.
- Ayı bir tavada hafif kızdırılan zeytinyağının üzerine karışım ilave edilir.
- Karışım düzeltilir, hafifçe bastırılır ve altı üstü çevrilerek kızartılır.
- Görüntü olarak aynı börek şeklini hatırlatan kızartma şeklinde servise sunulur.



Afiyet Olsun...





Salatalar

Kızarmış Bayat Ekmek ve Domates Soslu Patlıcan Salatası
Patlıcanlı Bayat Ekmek Salatası
Bayat Ekmekli Kısır
Bayat Ekmekli Acılı Çiğ Köfte
Kızarmış Çıtır Ekmekli Salata
Cevizli Ekmek Ezmesi



Kızarmış Bayat Ekmek ve
Domates Soslu Patlıcan Salatası





Malzemeler

Bayat ekmek krutonu için

- 4 dilim bayat ekmek
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 çay kaşığı kuru nane
- 1 çay kaşığı kekik

Salata için

- 4 adet patlıcan
- 2 çorba kaşığı yoğurt
- 2 adet közlenmiş biber
- 2 yemek kaşığı zeytin yağı
- Tuz

Domates sosu için

- 3 adet domates
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- Kekik ve pul biber

Hazırlanışı

- Patlıcanlar alacalı soyulup küp şeklinde doğranır.
- Bir kabin içine acısının çıkması için tuzlu su yapıp, doğranan patlıcanlar konur.
- Bayat ekmeklerde küp küp kesilerek yağlı kağıt üzerinde fırın tepsisine konur.
- Zeytinyağı, kuru nane ve kekik karıştırılıp ekmeklerle harmanlanır.
- 200 derece fırında ekmekler renk alana kadar kızartılır.
- Sudan çıkarılıp kurulan patlıcanlar yağda kızartılır.
- Domatesler bir kâsenin içerisine rendelendikten sonra bir tavada kavruarak zeytinyağı, kekik ve pul biber eklenir.
- Servis tabağına veya tepsiye önce ktır ekmekler, ekmeklerin üzerine kızartılmış patlıcanlar onun üzerine de domates sosu ilave edilerek servis edilir.



Patlıcanlı Bayat Ekmek Salatası





Malzemeler

- 5 dilim bayat ekmek
- 1 adet patlıcan
- 1 adet arliston biber
- 1 adet domates
- 1 diş sarımsak
- 1 kâse yoğurt
- 1 fincan sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı

- Bayat ekmekler küp şeklinde doğranıp fırında ktır olacak şekilde kızartılır.
- Patlıcanlar ve biberler küp şeklinde doğranıp yağda kızartılır.
- Tavadada bir yemek kaşığı zeytinyağı ile sarımsaklar kavrulur.
- Sarımsakların üzerine kızaran patlıcan ve biberler ilave edilip kavrulur.
- Domateslerin kabukları soyulup rendelenir.
- Rendelenen domatesler tavadaki patlıcan ve biber karışımına ilave edilir.
- Çukur bir servis tabağının altına ekmekler, üzerine de tavada pişen patlıcan karışımı konularak servis edilir.



Afiyet Olsun...



Bayat Ekmekle Yemek
Pasta ve Tatlı Tarifleri

Bayat Ekmekli Kısır





Malzemeler

- 4 dilim bayat ekmek
- 100 g. İnce bulgur
- 2 adet domates
- 4 adet yeşil soğan
- 1 adet kuru soğan
- 3 adet sivri biber
- ½ bağ maydanoz
- 2 yemek kaşığı biber salçası
- 4-5 adet marul yaprağı
- Yeterinde kimyon, karabiber ve tuz
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 adet limonun suyu

Hazırlanışı

- Bayat ekmek dilimleri el rendesinde veya robotta çok ince şekilde ufalanır.
- Çok ince doğranmış kuru soğan yağda kavrulur.
- Soğanlar kavrulduktan sonra üzerine salça ilave edilir.
- Tüm malzemeler çok ince doğranır.
- Doğranan malzemeler, kavru lan soğan ve salça karışımı bulgur ile ekmekler iyice yoğrulur.
- Tuz, kimyon, karabiber ve limon suyu eklenip marul yaprakları ile servise sunulur.



Bayat Ekmekli
Acılı iğ Köfte





Malzemeler

- 6 dilim bayat ekmek
- 1 çorba kaşığı acılı biber salçası
- ½ bağ doğranmış maydanoz
- 1 adet soğan (çok ince doğranmış)
- 3 adet doğranmış yeşil soğan
- 2 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 adet limon
- 2 çay kaşığı zeytinyağı
- 2 çorba kaşığı nar ekşisi
- 8-10 adet marul yaprağı
- Tuz

Hazırlanışı

- Bayat ekmekler rondo da çok ince şekilde ufalanır.
- Sarımsaklar çok ince doğranıp ezilir.
- İnce ince doğranan kuru soğanlar tuz ile ovulur.
- Tüm malzemeler karıştırılıp yaklaşık 30 dakika yoğrulur.
- Marul yaprakları ile servis edilir



Afiyet Olsun...



—
Kızarmış Çıtır
Ekmekli Salata
—





Malzemeler

- 5 dilim bayat ekmek
- 2 adet domates
- 1 adet salatalık
- 1 adet sivri biber
- 2 adet yeşil soğan
- 1 adet limonun suyu
- 2 tatlı kaşığı nar ekşisi
- 2 tatlı kaşığı zeytinyağı
- Tuz

Hazırlanışı

- Bayat ekmek buharda biraz yumuşatılır. Daha sonra küp şeklinde doğranarak içine zeytinyağı ilave edilip fırında 10 dakika kızartılır.
- Domates, salatalık, sivri biber ve soğan doğranıp kızartılmış ekmekler ile karıştırılır.
- Servise sunarken üzerine nar ekşisi, zeytinyağı ve limon suyu ilave edilir.



Afiyet Olsun...



Cevizli Ekmek Ezmesi





Malzemeler

- 1 fincan biber salçası
- 1 adet kuru soğan
- 1 su bardağı ceviz içi
- 5 dilim bayat ekmek
- 1 yemek kaşığı nar ekşisi
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- Kimyon ve tuz

Hazırlanışı

- 5 dilim bayat ekmek suda ıslatılıp biber salçasına eklenir.
- Daha sonra ceviz içi, kuru soğan, tuz ve kimyon da eklenerek karıştırıcıda püre haline getirilir.
- Son olarak zeytinyağı ve nar ekşisi eklenerek karıştırılır.



Afiyet Olsun...





Tatlılar

Elma Pürelı Bayat Ekmek Turtası
Bayat Ekmekli Yaş Pasta
Tuzlu Bayat Ekmek Pastası
Bayat Ekmek Kurabıyesı
Bayat Ekmekli Portakallı Kek
Fıstıklı Bayat Ekmek Tatlısı
Bayat Ekmek Helvası



Elma Pürelİ
Bayat Ekmek Turtası





Malzemeler

Tart için

- 1.5 bayat ekmek (klasik halk ekmek)
- 4 yemek kaşığı şeker
- 2 çay kaşığı tarçın
- 180 gr tereyağı

Kreması için

- 3 su bardağı süt
- 2 adet vanilyalı dolgu kreması (2 su bardağı)

Elma püresi için

- 2 çay kaşığı tarçın
- 2 yemek kaşığı şeker
- 1 kg elma
- ½ su bardağı su
- 3-4 adet karanfil

Hazırlanışı

- Elmaların kabukları soyulur, çekirdekleri çıkartılır ve küçük küçük doğranır.
- Bir tencereye konulan yarım bardak su üzerine elmalar ilave edilir.
- Üzerine 2 çay kaşığı tarçın, 2 kaşık şeker ve 3-4 adet karanfil eklenerek iyice pişirilir.
- İyice yumuşayan elmaların içinde karanfiller çıkarılarak blender de çekilir. Soğumaya bırakılır. Ekmekler robotta çekilir.
- Bir tencerede eritilen tereyağının üzerine 4 yemek kaşığı şeker, 2 çay kaşığı tarçın ilave edilir.
- Robotta çekilen ekmekler ilave edilerek altın sarısı bir renk elde edilene kadar kavrulur.
- Cam bir kâsede 3 bardak süt ile 2 paket vanilyalı dolgu kreması iyice çırpılarak krema haline getirilir.
- Kelepçeli bir kalıbın altına yağlı kâğıt konulur.
- Üzerine kavrulan ekmeklerin 1/3'ü koyulur.
- Ekmeklerin üzerine dolgu kreması elma püresi dökülecek şekilde bu işlem 2 kat olarak yapılır.
- En üste kalan kavrulmuş ekmekler eklenir.
- Kalıbın üzeri alüminyum folyo ile kapatılır.
- 180 derece fırında 30 dakika pişirilir.
- Fırından çıkarılan turta, iyice soğuduktan sonra buzdolabında donması için 4-5 saat bekletilir ve servis edilir.



Bayat Ekmekli
Yaş Pasta





Malzemeler

- 5 su bardağı süt
- 1 adet süt kreması
- 1 adet çikolata (40 gr)
- 2 yemek kaşığı un
- 2 yemek kaşığı nişasta
- 6 adet bayat hamburger ekmeği

Üzeri için

- Süt kreması
- 1 adet bitter çikolata (80 gr)
- 3 yemek kaşığı şeker

Hazırlanışı

- Kek kalıbı yağlanır.
- Bayat Ekmekler ikiye bölünür.
- 1 su bardağı süte 2 kaşık şeker ilave edilir, ekmekler ıslatılır ve kalıbın altına ve yanına doğru dizilir.
- 4 su bardağı süte; un, nişasta, şeker, süt kreması ve çikolata eklenerek krema hazırlanır.
- Dizilen ekmeklerin ilk katına krema dökülür.
- İkinci kat ekmeklere yine aynı işlem yapılır.
- Yine krema dökülür ve dolapta bir gece bekletilir.
- Pasta kalıptan çıkartılır, hazırlanan pasta sosu pastanın üzerine dökülür.
- Dilimlenerek servis yapılır.



Afiyet Olsun...



—
Tuzlu Bayat
Ekmek Pastası
—



Malzemeler

- 2 su bardağı, robotta çekilmiş bayat ekmek
- 2 su bardağı ılık su
- ½ su bardağı süt
- 1 paket instant maya
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Aldığı kadar un

Bulamak için

- 1 su bardağı erimiş tereyağı
- 2 kaşık ezilmiş haşhaş
- 2 kaşık dövülmüş ceviz
- 1 kaşık şeker

Üstüne

- 1 yumurta
- Susam
- Çörek otu

Hazırlanışı

- Ilık su, süt, maya, tuz ve şeker aynı kaba konulur.
- Maya eriyince çekilmiş bayat ekmek ilave edilerek elle karıştırılır.
- Un ilave edilerek ele yapışmayan hamur elde edilir.
- Hamur yarım saat bekletilir.
- 12 eşit bezeye bölünür.
- Her bir beze yuvarlak şekilde açılarak erimiş tereyağı, cevizi şeker ve haşhaş karışımına bulanır ve kek kalıbına konulur. Diğer bezeye de aynı işlem yapıp diğerinin yanına konulur.
- Tüm bezelere aynı işlem yapıldıktan sonra üstüne yumurta sarısı, çörek otu ve susam serpilip 170 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

Bayat Ekmek
Kurabiyesi





Malzemeler

- Kurutulup robotta çekilmiş 1 su bardağı bayat ekmek
- 1 paket margarin
- 1 yumurta
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1.5 çay bardağı toz şeker
- 1 paket vanilya
- Rendelenmiş portakal kabuğu
- Alabildiği kadar un
- Susam

Hazırlanışı

- Margarin, yumurta sarısı, sıvı yağ ve şeker iyice yoğrulur.
- Bayat ekmek, vanilya, un ve rendelenmiş portakal kabuğu eklenip yoğurmaya devam edilir.
- Ele yapışmayacak kıvama gelince hamurun bir kısmı merdaneyle 1 parmak kalınlığında açılır ve kalıpla ya da çay bardağıyla kesilerek tepsiye dizilir.
- Üzerine yumurtanın sarısı sürülüp susam serpilir ve kızarıncaya kadar pişirilir.



Afiyet Olsun...



Bayat Ekmekli
Portakallı Kek



Malzemeler

- 1 su bardağı ufalanmış bayat ekmek
- 3 yumurta
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 çay bardağı süt
- 1.5 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 tatlı kaşığı vanilya
- Rendelenmiş portakal kabuğu
- 1 su bardağı toz şeker

Hazırlanışı

- Yumurta ve şeker iyice çırpılır.
- Yağ, süt, bayat ekmek, kabartma tozu, vanilya ve rendelenmiş portakal kabuğu beraber karıştırılır.
- Üzerine un ilave edilir ve tekrar karıştırılır.
- Karışım klasik kek kıvamına getirilir.
- Yağlanmış tepsiye dökülür.
- Tepsisi önceden ısıtılmış ve 200 dereceye ayarlanmış fırına sürülür.
- Üzeri kızarmaya başlayınca fırın ısısı 169 dereceye düşürülür.
- Üzeri tam kızarınca kürdan testi yapıp fırından alınır.

Afiyet Olsun...



Fıstıklı
Bayat Ekmek Tatlısı





Malzemeler

- 1 adet bayat ekmek
- 2 adet yumurta
- 1 adet kabartma tozu
- 3 çorba kaşığı toz şeker
- 3 çorba kaşığı sıvı yağ
- 1 paket vanilya
- 3 çorba kaşığı toz fıstık
- 1 çay kaşığı tarçın

Şerbet için

- 2 su bardağı toz şeker
- 2 su bardağı su
- 1 dilim limon

Hazırlanışı

- Yumurta ve şeker hazneli blenderde kabarana kadar(yaklaşık 7-10 dakika) çırpılır.
- Sırayla diğer malzemeler ilave edilerek karıştırılır.
- Karışım tabanı yağlanmış fırın tepsisine aktarılıp 180 derece fırında 20 dakika pişirilir.
- Fırından çıkınca üzerine şerbet dökülür. Üzerine fıstık ekleyerek servis edilir.



Afiyet Olsun...



Bayat Ekmekle Yemek
Pasta ve Tatlı Tarifleri

107/108

Bayat Ekmek
Helvası





Malzemeler

- 3 su bardağı robotta çekilmiş bayat ekmek (kabukları dâhil)
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 1 su bardağı şeker
- 1.5 su bardağı süt
- 1 paket vanilya
- Tarçın ve Ceviz

Hazırlanışı

- Robotta çekilmiş 3 su bardağı bayat ekmek, bir tencerede 3 yemek kaşığı tereyağında sürekli karıştırılarak hafif bir esmerlik alana kadar kavrulur.
- Aynı bir tencerede 1 su bardağı toz şeker ve 1,5 su bardağı süt kaynatılıp ılıtılarak vanilya eklenir.
- Ilık süt şerbeti, ekmecli malzemeye katılır ve tencere kapağı kapalı olarak 15 dakika demlenmeye bırakılır.
- Demlenen helva bir kaşık yardımıyla ezmeden karıştırılır.
- Tane tane olan helva servis tabağına alınıp Tarçın ve ceviz ile süslenir.





*Bayat Ekmekle,
Yemek, Pasta ve
Tatlı Tarifleri*



İlhamlı Teli
444 27 01



/sahinbeybel

www.sahinbey.bel.tr