



TOPRAK MAHSULLERİ OFİSİ
GENEL MÜDÜRLÜĞÜ

Bayat Ekmekli Yemek Tarifleri





Bayat Ekmekli Yemek Tarifleri



www.tarim.gov.tr



TOPRAK MAHSULLERİ OFİSİ
GENEL MÜDÜRLÜĞÜ

www.tmo.gov.tr



www.ekmekisrafetme.com

İÇİNDEKİLER

Önsöz	7
Ekmeğin Besin Değeri ve Önemi	8
Dünyada Beslenme Problemi ve İsrar	9
Türkiye’de Ekmek İsrarı	10
Araştırmaya Göre İsrarın Tanımı ve Temel Nedeni	11
Ekmek İsrarını Önleme Kampanyası	11
Kampanyanın Hedefi	12
2013 Yılı Araştırma Sonuçları	12
Kampanya İle İki Büyük Kazanım Elde Edilmiştir	13
Tam Buğday Ekmeği.....	14
Ekmek Neden Hayvan Yemi Olarak Kullanılmamalıdır?	15
Ekmek İsrarını Önlemek İçin Neler Yapılabilir?	16
Ekmek Alırken Nelere Dikkat Edilmelidir?	16
Ekmek Nasıl Saklanmalıdır?	17
Sonuç	18

KAHVALTILIKLAR

Peynirli ve Sucuklu Kızarmış Ekmekler	22
Taze Otlar ile Lezzetlendirilmiş Peynirli Ekmek Kızartması	23
Acılı ve Peynirli Ktır Ekmek	24
Yumurtalı ve Sütü Ekmek Kızartması	25
Kavrulmuş Ekmek Parçacıkları Üzerinde Sütü Yumurta	26
Yumurtalı Tirit	27
Dömeç	28
Bayat Ekmek Suflesi	29
Bayat Ekmek Çemenli Bazlama	30
Bayat Ekmekli Peynirli Kek	31
Fırında Kızartılmış Ekmek Çeşitleri	32
Yumurtalı Ekmek	33
Yumurtalı Peynirli Ekmek	34

MEZELER VE SALATALAR

Kızarmış Bayat Ekmek ve Domates Soslu Patlıcan Salatası	38
Patlıcanlı Bayat Ekmek Salatası	39
Bayat Ekmekli Kısır	40
Bayat Ekmekli Acılı Çiğ Köfte	41
Bayat Ekmek Topları	42
Fesleğenli Bayat Ekmek Dövmesi	43
Ton Balıklı Bayat Ekmek Ezmesi	44
Pazılı Bayat Ekmek Sarması	45
Hettüş	46
Kızarmış Çtır Ekmekli Salata	47
Bayat Ekmekli Tarator	48
Cevizli Ekmek Ezmesi	49
Çerkez Tavuğu	50

ANA YEMEKLER

Nohutlu Mantı	54
Bayat Ekmekli İçli Köfte Mantısı	55
Kızartılmış Bayat Ekmek Mantısı	56
Sarımsaklı Yoğurt Soslu Haşlanmış Bayat Ekmek Köftesi	57
Ekmekte Kuzu Kebabı	58
Börülceli Ekmek	59
Gariban Aşı	60
Güveçte Bayat Ekmek Suflesi	61
Sucuklu ve Peynirli Bayat Ekmek Köftesi	62
Patlıcanlı Ekmek Kebabı	63
Ekmek Salması	64
Ekmek Aşı	65
Tuzlu Yoğurtlu Ekmek Oruğu Çorbası	66
Ekmek Oruğu (İçli Köfte)	67
Bayat Ekmek Köftesi	68
Bayat Ekmek Rendesı İle Kaplanmış Tavuk Göğsü	69
Yoğurtlu Kebap	70
Tavuklu Papara Sote	71

ARA SICAKLAR

Mersin Yörük Sıkması	74
Sıkma Börek	75
Ekmek Böreği	76
Tavada Bayat Ekmekli Gözleme	77
Yarım Ay Böreği	78
Bayat Ekmek Sarması	79
Bayat Ekmek Pizzası	80
Fırında Mini Pizzalar	81
Bayat Ekmek Pidesi	82
İspanaklı Ekmek	83
Bayat Ekmekle Patates Köftesi	84
Turşulu Ekmek Kızartması	85
Kızarmış Sebzeler	86

TATLILAR

Çikolata Parçalı Bayat Ekmek Keki	90
Elma Pürelı Bayat Ekmek Turtası	91
Bayat Ekmek Unu Tatlısı	92
Bayat Ekmekten Yaş Pasta	93
Bayat Ekmekli Cheeseecake	94
Mozaik Pasta	95
Bayat Ekmekli Vişneli Tirit	96
Vişneli Bayat Ekmekli Muss	97
Elmalı Bayat Ekmek Topları	98
Frambuazlı Bayat Ekmek Topları	99
Bayat Ekmekli Profiterol	100
Tuzlu Bayat Ekmek Pastası	101
Bayat Ekmek Kurabiyesi	102
Bayat Ekmekli Kurabek	103
Bayat Ekmekli Kek	104
Karamelli Bayat Ekmek Tatlısı	105
Fındık Ezmeli Bayat Ekmek Krebi	106
Fındıklı Bayat Ekmek Tatlısı	107
Bayat Ekmek Helvası	108
Bayat Ekmekli Çikolatalı Ahududulu Kurabiye	109
Kuru Ekmekli Üzümlü ve Çikolatalı Puding	110
Kurutulmuş Şerbetlenmiş Ekmek Üzerinde Muhallebi	111
Ekmek Pudingi	112
Frambuazlı Ekmek Tatlısı	113



Kitabın adı
Bayat Ekmekli Yemek Tarifleri

Yapım
Toprak Mahsulleri Ofisi Genel Müdürlüğü

Tasarım
Mtr ajans

Baskı
Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı
Eğitim Yayım ve Yayınlar Dairesi Başkanlığı

www.ekmekisrafetme.com



www.tmo.gov.tr



www.ekmekisrafetme.com

ÖNSÖZ

İnsan beslenmesinin en temel unsurlarından olan ve toplumumuzda kutsal olarak kabul edilen ekmek, çok miktarda üretilip tüketilmekte ve ne yazık ki büyük oranda da israf edilmektedir. İsraf edilen her bir ekmekle çiftçinin alın teri, emeği ve çabası ile milli servetimiz de heba olmaktadır.

Dünyada aç uyuyan ve açlık sebebiyle hayatını kaybeden yüz milyonlarca insan varken ekmek nimetinin dikkatsizce israf edilmesi üzüntü vericidir.

Ülkemiz ekonomisine olumsuz sonuçları olan ekmek israfının, toplumumuzun gündemine taşınması ve israfın azaltılması için geniş kapsamlı bir çalışma yapılması gerekli görülmüştür. Bu amaçla Kurumumuz tarafından ilki 2008, ikincisi 2012 yılında olmak üzere iki araştırma yaptırılmıştır.

2012 yılı araştırmasına göre; 2008 yılındaki israf oranının % 20 artış gösterdiği, günde 6 milyon ve yılda 2,17 milyar adet ekmeğin israf edildiği, bunun parasal karşılığının ise 1,6 milyar TL olduğu tespit edilmiştir.

Ülkemizde yaşanan ekmek israfı ile israfın neden olduğu ekonomik kaybın önüne geçmek ve toplumsal bilinç oluşturmak amacıyla 17 Ocak 2013 tarihinde, Sayın Başbakanımızın himayelerinde “**Ekmek İsrafını Önleme Kampanyası**” başlatılmıştır.

Kampanyanın; Bakanlığımız ile Kurumumuzun koordinasyonunda, tüm kurum ve kuruluşlarla işbirliği içerisinde, etkili bir şekilde yürütülerek hedefine ulaşmasını teminen 02 Nisan 2013 tarihli ve 2013/3 sayılı **Başbakanlık Genelgesi** yayımlanmıştır.

Başladığı günden bu yana ülkemiz genelinde sahiplenilen kampanya; işbirliği içerisinde gerçekleştirilen toplantı, panel, sempozyum, fuar, konferans, bayat ekmekli yemek yarışmaları ve TV programı gibi etkinliklerle yürütülmektedir.

Yürütülen çalışmaların toplumdaki etkisini ve ekmek israfı miktarındaki trendi görmek amacıyla Kurumumuz tarafından 2013 yılı sonunda bir ölçümleme araştırması yaptırılmıştır.

Bu araştırma, 2013 yılı başından itibaren sürdürülen kampanya çalışmaları neticesinde ekmek israfında ve toplumun ekmek tüketim alışkanlıklarında çarpıcı iyileşmeler sağlandığını göstermiştir.

Nitekim 2012 yılında 5 milyon 950 bin adet olan günlük ekmek israfı, kampanyayla 4 milyon 900 bin adede düşürülmüş olup israfta % 18’lik bir azalış sağlanmıştır. Dolayısıyla her gün 1 milyon 50 bin adet, yılda 384 milyon adet ekmek çöpe atılmaktan kurtarılmıştır.

İsraf miktarının azaltılmasıyla 300 milyon TL ve halkımızın ekmeği tüketebileceği kadar satın alarak kontrollü tüketmesiyle 2,5 milyar TL tasarruf sağlamıştır.

Her iki tasarrufun milli ekonomimize katkısı yıllık 2,8 milyar TL olarak gerçekleşmiştir. Tüketici alışkanlıklarında tersine bir değişim olmadığı sürece her yıl en az bu miktarda tasarruf sağlanmış olacaktır.

Kampanyanın başlangıcında hazırlatılan ve yürütülen çalışmalarda kullanılan “Bayat Ekmekli Yemek Tarifleri” kitapçığının, halkımızda ekmeği israf etmeme bilincinin oluşmasında önemli etkisi olmuştur.

İnsan gıdası olarak üretilen ancak tazeliğini kaybetmiş olan ekmeklerin çöpe atılması ya da hayvanlara verilmesi yerine, lezzetli yemek ve tatlılar olarak soframıza dönmesi amacıyla hazırlanan ve yoğun ilgi gören bu kitapçık, yine Türkiye Aşçılar Federasyonunun katkılarıyla genişletilerek yeniden hazırlanmıştır.

Ekmek nimet demek, nimete hürmet gerek.

Mesut KÖSE
TMO Genel Müdürü

EKMEĞİN BESİN DEĞERİ VE ÖNEMİ

Tarih boyunca insanoğlunun en çok ürettiği ve tükettiği gıda ürünü olan ekmeğ, temel besin kaynaklarından biridir.

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 değişik gıdalardan sağlanmaktadır.

Yetişkin kadın ve erkeklerin günlük ortalama ihtiyaçları düşünüldüğünde 300 gr ekmeğ;

- 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,
- Niasinin % 15-27'sini karşılamaktadır.

Toplumumuzun kutsal değerlerinden birisi, sofralarımızın baş tacı olan ve **“nimet”** olarak adlandırılan ekmeğ; aynı zamanda alın terini, paylaşmayı ve bereketi ifade etmektedir. Atfedilen bütün kutsal değerlere rağmen gerek dünyada gerekse ülkemizde en fazla israf edilen gıda ürünlerinden birinin ekmeğ olduğu bilinmektedir.

Üretilen ekmeğin önemli bir kısmı ne yazık ki gıda olarak tüketilmeyerek 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 ve yetersiz beslenme, nüfusu 7 milyarı geçen dünyamızın en büyük problemlerinden biridir. Yılda **842 milyon insanın yetersiz beslendiği** (dünya nüfusunun % 12,5'i ve her 8 kişiden biri) ve milyonlarca insanın açlık nedeniyle hayatını kaybettiği dünyamızda, gıda israfı ciddi boyutlara ulaşmıştır.

Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) verilerine göre dünyada bir yılda **1,3 milyar ton** gıda israf edilmektedir.

ABD ve Kanada gibi gelişmiş ülkelerde, üretilen gıdanın yaklaşık % 40'ı, AB'de ise üretilen ekmeğin % 30'u israf edilmektedir. Oysa dünyadaki genel gıda kaybı ve israfın dörtte bir oranında önlenmesi halinde yetersiz beslenen ve kronik açlık çeken 842 milyon insanın gıda ihtiyacı karşılanabilecek, açlık ve yetersiz beslenmeden kaynaklanan ölümler önlenebilecektir.



842 milyon

Dünyada yetersiz
beslenen ve açlık çeken
insan sayısı



Gıda İsrafı

%40

ABD
KANADA



**Ekmek
İsrafı**

%30

AVRUPA BİRLİĞİ

TÜRKİYE'DE EKMEK İSRAFI

Son 10 yılın ortalamasına göre 20 milyon tonluk buğday üretimiyle Türkiye, dünyada en fazla buğday üreten 10 ülkeden biri olmakla birlikte kişi başı yıllık 104 kg ekmek tüketimiyle aynı zamanda en çok ekmek tüketen ülkelerden biridir. Bu tüketimin yanında ülkemizde ekmek israfı da ciddi boyutlara ulaşmıştır.

Yaşanan israfın önüne geçmek amacıyla TMO tarafından Türkiye'de ekmek üretimi, tüketimi, tüketim alışkanlıkları, ekmeğin israfı ile israfın nelerinde ve ne şekilde gerçekleştiğini ortaya koyan iki araştırma yaptırılmıştır.

2012 yılı araştırmasıyla; 2008 yılındaki ekmek israfının % 20 artarak günde 6 milyon ve yılda 2,17 milyar adede ulaştığı, bunun yıllık parasal karşılığının 1,6 milyar TL olduğu ortaya çıkmıştır. Ekmek israfıyla birlikte aynı zamanda mazot, su, arazi, maya, tuz vb. de israf edilmektedir.

2012 yılında yaptırılan “Türkiye’de Ekmek İsrafı Araştırması”

Ekmek üretimi

günde 101 milyon, yılda 37 milyar adet,

Ekmek tüketimi

günde 95 milyon, yılda 35 milyar adet,

Ekmek israfı

günde 6 milyon, yılda 2,1 milyar adettir.

Üretilen ekmeğin **% 5,9**'u israf edilmektedir.

(Bu rakamlar, 250 gramlık standart ekmek üzerinden hesaplanmıştır.)

**Türkiye’de ekmek
israfı 2008’den
2012’ye kadar % 20
artış göstermiştir**



ARAŞTIRMAYA GÖRE İSRAFIN TANIMI VE TEMEL NEDENİ

Kampanyanın temelini oluşturan **“Türkiye’de Ekmek İsrafı Araştırması”**na göre **“israf”**, ekmeğin üretim veya tüketim süreçlerinin herhangi bir aşamasında meydana gelebilmektedir. Araştırma ile temel gıda olan ekmeğin israf edilmesinin hoş görülemez davranışlardan biri olduğu ancak bu durumun kötü niyetten ziyade **ihmal ve bilgisizlikten** kaynaklandığı tespit edilmiştir.

Ayrıca araştırmaya göre ekmeğin insanlar tarafından tüketilmemesi yani insan gıdası olarak kullanılmaması, toplumda yaygın bir davranış biçimi olan bayatlamış ekmeklerin çöpe atılması ya da hayvanlara verilmesi **“israf”** olarak değerlendirilmektedir.

“EKMEK İSRAFINI ÖNLEME KAMPANYASI”

Yaşanan ekmek israfının ve israf kaynaklı ekonomik kayıpların önüne geçmek için bir sosyal sorumluluk projesi olarak 17 Ocak 2013 tarihinde, ülke genelinde **“Ekmek İsrafını Önleme Kampanyası”** başlatılmıştır.

Kampanya; 02 Nisan 2013 tarihli **Başbakanlık Genelgesi** doğrultusunda, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı ile Toprak Mahsulleri Ofisi Genel Müdürlüğü koordinasyonunda kamu kurum ve kuruluşları, sivil toplum kuruluşları, belediyeler, üniversiteler, özel sektör ve medya ile işbirliği içerisinde, toplumun tüm kesimlerine ulaşacak şekilde, farklı çalışmalarla ülke genelinde yürütülmektedir.



KAMPANYANIN HEDEFİ

Ekmek İsrafını Önleme Kampanyası ile;

- İsrar konusunda sosyal duyarlılık oluşturmak,
- İsrar, üretim ve tüketim aşamalarında önlemek,
- Ekmeğin ihtiyaç duyulduğu kadar alınmasını ve doğru bir şekilde muhafaza edilmesini sağlamak,
- Bayatlayan ekmekleri değerlendirme yöntemleri konusunda toplumu bilgilendirmek,
- Hayvan beslenmesinde kullanılan ekmeğin de israf olduğuna dikkat çekmek,
- Özde ekmeğin israfına, genelde ise tüm israfa vurgu yapmak,
- İsrar önleyerek ülke ekonomisine katkı sağlamak, hedeflenmektedir.

Kampanyayla aynı zamanda topluma daha sağlıklı beslenme alışkanlığının kazandırılması amacıyla yoğun olarak tüketilen beyaz ekmeğin yerine **“tam buğday ekmeği”** tüketimi teşvik edilmektedir.

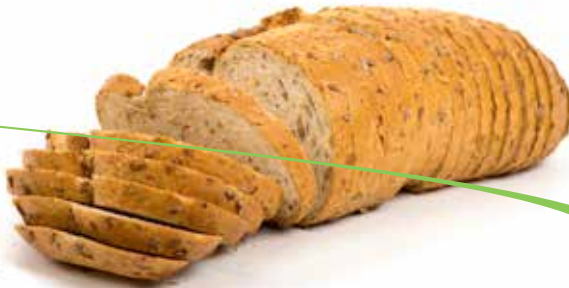
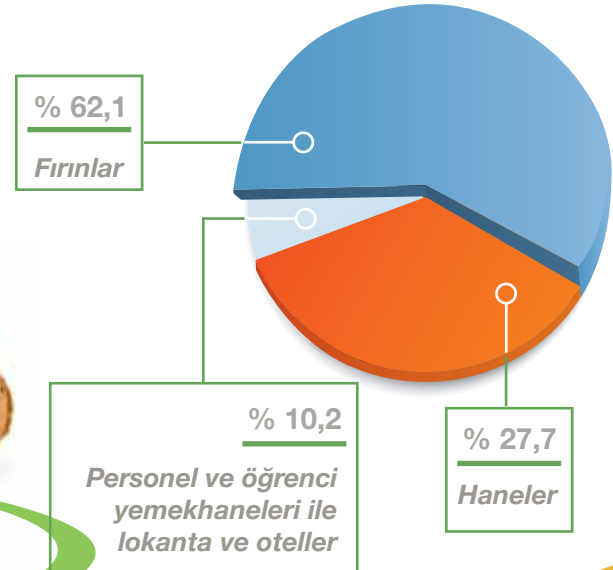
2013 YILI ARAŞTIRMA SONUÇLARI

Bir yılını tamamlayan kampanyanın sonuçlarını ölçmek, ekmeğin tüketim alışkanlıklarında ve israf miktarlarında kampanyanın oluşturduğu etkileri tespit etmek amacıyla TMO tarafından 2013 yılı sonunda yeni bir araştırma yaptırılmıştır.

2012 yılında günde **5,95 milyon** (yılada 2,17 milyar) adet olan ekmeğin israfı, kampanyanın etkisiyle günde **4,9 milyon** (yılada 1,79 milyar) adede düşürülmüştür.

Böylelikle günde **1 milyon 50 bin** adet, yılda ise **384 milyon** adet ekmeğin çöpe atılmaktan kurtarılmıştır.

Bir günde israf edilen 4,9 milyon adet ekmeğin; 3 milyonu fırınlarda, 1,4 milyonu hanelerde, 0,5 milyonu personel ve öğrenci yemekhaneleri ile lokanta ve otellerde gerçekleştirilmektedir.



KAMPANYA İLE İKİ BÜYÜK KAZANIM ELDE EDİLMİŞTİR

Bir önceki yıla göre israf;

- Hanelerde, personel ve öğrenci yemekhanelerinde **% 40**,
- Lokanta, otel ve fırın gibi ticari kuruluşlarda ise **% 1** oranında azalmıştır.
- Genel israf miktarındaki azalış ise **% 18** olmuştur.

Ayrıca kampanyayla halkımızın ekmek tüketim alışkanlığında değişim yaşanmış;

- 2012 yılında 463 milyon adet olan **tam buğday ekmeği tüketimi % 93**'lük artışla 894 milyona,
- 132 milyon adet olan **kepekli ekmek tüketimi** de **% 283**'lük artışla 507 milyona yükselmiştir.

1. İsrafın azalasıyla sağlanan kazanım

- 2012 yılında israfın parasal karşılığı 1,6 milyar TL iken bu rakam kampanyayla 1,3 milyar TL'ye indirilmiş olup **300 milyon TL** değerinde ekmek, çöpe atılmaktan kurtarılmıştır.

2. Tüketime azalasıyla sağlanan kazanım

- Kampanyayla oluşan israf etmeme duyarlılığıyla; ekmeğin ihtiyaç kadar satın alınarak kontrollü tüketilmesi neticesinde tüketimde % 10'luk azalma yaşanmıştır. Ülke geneli günlük tüketim adedi 95 milyondan 86 milyona, yıllık tüketim adedi ise 35 milyardan 31 milyara inmiştir. Dolayısıyla 2012 yılında ekmek için yapılan 26 milyar TL'lik harcama, 2013 yılında 23,5 milyar TL'ye gerileyerek **2,5 milyar TL**'lik tasarruf sağlanmıştır.



Sonuç olarak ekmek tüketiminden sağlanan 2,5 milyar TL'lik tasarrufa, çöpe atılmaktan kurtarılan 300 milyon TL ilave edildiğinde;

MİLLİ EKONOMİMİZDE YILLIK

2,8 MİLYAR TL

TASARRUF SAĞLANMIŞTIR.

Toplumda oluşan duyarlılık devam ettiği sürece milli ekonomiye her yıl bu seviyelerde katkı sağlanmış olacaktır.



TAM BUĞDAY EKMEĞİ

- Fonksiyonel bir gıda olarak tam buğday ekmeği, beyaz ekmeğe göre daha sağlıklı olup besleyici değeri daha yüksektir.
- Beyaz ekmeğin üretiminde kullanılan düşük randımanlı unların elde edilmesi sırasında, buğdayda bulunan mineral ve vitamin gibi besin değerleri içeriğinde randımana bağlı olarak önemli düzeyde azalma olmaktadır.
- Tam buğday ekmeği, lif içeriği nedeniyle daha fazla tokluk sağlar. Tam buğday ekmeğinin, obezite, tip II diyabet ve benzer hastalıkları önleyici etkisi vardır.
- Ayrıca bağırsak fonksiyonlarının düzenlenmesi ve kan lipidlerinin kontrolünde önemli katkılar sağlamaktadır.



EKMEK, NEDEN HAYVAN YEMİ OLARAK KULLANILMAMALIDIR?

Bazı kurum ve kuruluşlar, kampanyaya destek olmak amacıyla bayat ekmeklerin hayvanlara verilirmek üzere toplanmasına yönelik projeler yürütmektedir.

Ancak;

- 1 kg'lık ekmeğin bedeli ile 4 kg kesif yem alınamabilmektedir.
- İnsan gıdası olarak üretilen ekmeğin hayvan gıdası olarak kullanılması durumunda, un ve ekmeğin üretimi sürecinde harcanan emek, maliyet ve zaman da israf edilmektedir.
- Hayvanlara verilmek üzere bayat ekmeklerin toplatılması halinde, henüz bayatlamamış olan ekmekler de toplama kutularına atılabileceğinden israf da artabilecektir.
- Bayat ekmeklerin yanında küflenmiş ekmekler de 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 verilmesi, metabolizmalarını bozucu etkiler doğurabilmektedir.

- Bayat ekmeklerin toplatılarak hayvan yemi olarak kullanılması, yasal mevzuat açısından da uygun değildir.
- Bu sebeple doğrudan hayvanların beslenmesi amacıyla kullanılacak kesif ve kaba yem yerine ekmeğin kullanılması, hem ekonomik bakımdan israfa neden olmakta hem de hayvan sağlığı bakımından sorunlar doğurmaktadır.

Dolayısıyla bayat ekmeklerin toplatılması yerine; ekmeğin ihtiyaç duyulduğu kadar alınması, sağlıklı muhafaza edilmesi, bayatlamasını önleyici tedbirlerin alınması, bayatlayan ekmeklerin yemek ve tatlılarda kullanılarak yine insan gıdası olarak değerlendirilmesi hususlarında bilgilendirici ve toplumsal farkındalığı artırıcı çalışmaların yapılması uygun olacaktır.



EKMEK İSRAFINI ÖNLEMELİK İÇİN NELER YAPILABİLİR?

İsrafın önlenmesi için;

- Fırınlarda ihtiyaçtan fazla ekmeğün üretilmemesi ve iade ekmeğün kabul edilmemesi,
- Ekmeğün üretiminde çalışanların ve tüketicilerin bu konularda bilgilendirilmesi,
- Ekmeğün evlere ve kurumlara ihtiyaçtan fazla alınmaması,
- Toplu yemek yenen yerlerdeki rol ekmeğün üstü kapalı veya ambalajlı olarak sunulması,
- Ekmeğün sofralara, tüketilecek kadar ve ince dilimler halinde sunulması,
- Ekmeğün doğru yöntemlerle muhafaza edilmesi,
- Bayatlamış ekmeğün uygun yöntemlerle yine insan gıdası olarak değerlendirilmesi,
- Ekmeğün hayvan beslenmesinde kullanılmaması gerekmektedir.

Bayatlamış ve kurumuş ekmeğünler;

- Fırında, ekmeğün kızartma makinesinde veya kaynamakta olan tencerenin üzerindeki süzgece yerleştirilerek tüketime uygun hale getirilebilir.
- Dilimlenmiş, kızartılmış, galeta unu haline getirilmiş vb. yemek ve tatlılarda kullanılabilir.

EKMEK ALIRKEN NELERE DİKKAT EDİLMELİDİR?

- Ekmeğün almadan; ekmeğün tüketilecek kişi sayısı, tüketilecek yemek ve evde bulunan ekmeğün miktarı dikkate alınarak ne kadar ekmeğün ihtiyacı duyulduğu tespit edilmelidir.
- Ekmeğün, alındığı gün tüketilmeyecek ise ambalajlı ekmeğün tercih edilmelidir,
- Alışverişte ekmeğün ezilmemesine dikkat edilmeli, ekmeğün ayrı bir poşette ve alınan diğer ürünlerin üzerinde taşınmalıdır.



EKMEK NASIL SAKLANMALIDIR?

- Gün içinde tüketilecek ekmeğin taze ve yumuşak kalabilmesi için kapaklı bir ekme kutusu, gıda dolabı veya poşet içinde; serin, karanlık ve kuru bir ortamda saklanmalıdır.
- Birkaç gün içinde tüketilemeyecek ekme (özellikle sıcak havalarda), buzdolabının soğutucu veya derin dondurucu kısımlarında, kilitli buzdolabı poşetlerinde saklanmalıdır.
- Ekmeğin buzdolabının soğutucu kısmında saklanması tercih edilebilir. Bu işlem bayatlama hızını artırır fakat ekmeğin küflenmesini önler. Kısa sürede tüketilemeyecek ekmeğin derin dondurucuda saklanması; bayatlamaması, küflenmemesi ve lezzetini kaybetmemesi için en doğru yöntemdir.
- Donmuş ekme, lezzet kaybına uğramaması için 3 ay içinde tüketilmelidir.
- Ambalajlı ekme,lerden birkaç dilim alındıktan sonra kalan dilimlerin ambalajı kapatılarak saklanmasına dikkat edilmelidir.
- Ekmeğin sıcakken poşete konulması küflenmesine neden olur. Bu yüzden sıcak ekme, soğutulduktan sonra fazla kurumadan poşete konularak saklanmalıdır.
- Ekmeğin muhafaza edildiği kutunun veya gıda dolabının düzenli olarak temizlenmesi gerekmektedir.
- Çeşitli nedenlerle ekmeğin içerdği suyun buharlaşarak saklandığı poşet içerisinde birikmesi küflenmeyi hızlandırabilir. Bu durumda ekmeğin saklandığı poşet değiştirilmeli ya da ekme temiz bir kâğıt havluya sarılarak saklanmalıdır.



SONUÇ

Ekmek israfının önlenmesi konusunda toplumsal farkındalığı artırarak bireylerin bilinçlendirilmesini amaçlayan ve yurt genelinde çeşitli çalışmalarla sürdürülen “Ekmek İsrafını Önleme Kampanyası”na, bir sosyal sorumluluk bilinciyle herkesin sahip çıkması ve destek olması gerekmektedir.

Çünkü çöpe atılan her dilim ekmekle; milli servetimiz, doğal kaynaklarımız, emeğimiz ve geleceğimiz heba olmaktadır. Bu bakımdan çöpe atılan her parça ekmek ile nelerin çöpe atıldığı, nelere sebep olduğu bir kere daha düşünülmelidir.

Yüz milyonlarca insanın aç uyuduğu ve açlık nedeniyle hayatını kaybettiği bir dünyada ekmeğimiz, emeğimiz ve geleceğimiz israf edilmemeli; israf edilen her dilim ekmekte dünyadaki aç insanların hakkı bulunduğu unutulmamalıdır.

“www.ekmekisrafetme.com” isimli web sitesinden ekmek israfıyla ilgili her tür bilgi, haber ve materyale ulaşılabilir.

Bu adrese kendi hayat ekmeği yemek tariflerinizi ve kampanyayla ilgili görüşlerinizi gönderebilirsiniz.



EKMEĞİMİZİ, EMEĞİMİZİ GELECEĞİMİZİ KORUYALIM

Ekmek İsrafını Önleme Kampanyasıyla
günde **1 milyon 50 bin** adet ekmek
çöpe atılmaktan kurtarıldı

Ancak günde **4,9 milyon** adet ekmek
çöpe atılmaya devam ediyor

İsrafa neden
olmamak için
EKMEĞİ;



- Planlayarak üretmeli,



- İhtiyaç kadar almalı,



- Buzdolabında ya da
derin dondurucuda
muhafaza etmeli,



- Dilimleyerek servis
yapmalı,



- Bayatlamışsa yemek
ve tatlı yapımında
kullanmalıyız.



Kahvaltılık

- Peynirli ve Sucuklu Kızarmış Ekmekler
- Taze Otlar ile Lezzetlendirilmiş Peynirli Ekmek Kızartması
- Acılı ve Peynirli Ktır Ekmek
- Yumurtalı ve Sütü Ekmek Kızartması
- Kavrulmuş Ekmek Parçacıkları Üzerinde Sütü Yumurta
- Yumurtalı Tirit
- Dömeç
- Bayat Ekmek Suflesi
- Bayat Ekmek Çemenli Bazlama
- Bayat Ekmekli Peynirli Kek
- Fırında Kızartılmış Ekmek Çeşitleri
- Yumurtalı Ekmek
- Yumurtalı Peynirli Ekmek



Peynirli ve Sucuklu Kızarmış Ekmekler



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 kabin içerisinde yumurta ve yoğurt çırpılır.
- Kavrulmuş soğan ve rendelenmiş kaşar ilave edilerek, hazırlanan karışım ekmek dilimlerinin üzerine sürülür.
- İsteğe bağlı olarak ekmeklerin üzerine sosis, salam ve sucuk parçacıkları koyulur.
- Sadece üst bölümü çalıştırılan fırında, 170 derece sıcaklıkta, ekmekler üzerindeki malzemeler kızarana kadar pişirilir.

Taze Otlar ile 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 taze 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 veya rendelenir.
- Rendelenmiş beyaz peynirin içerisine; süt, yumurta, ince doğranmış biberiye, kekik, dereotu ve maydanoz ilave edilerek karıştırılır.
- Hazırlanan karışım ekmeklerin üzerine sürülür.
- Üzerine kırmızı biber serpilerek fırında kızartılır.

Acılı ve Peynirli Ktır 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 margarin veya tereyağı

Hazırlanışı

- Rendelenmiş beyaz peynirin içersine biber salçası, nane, karabiber, pul biber ilave edilerek karıştırılır.
- Bayat ekmek dilimlerinin üzerine tereyağı veya margarin ince şekilde sürülür.
- Tereyağı veya margarin sürülen ekmeklerin üzerine, hazırlanan acılı peynirli karışım sürülür.
- 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.

Yumurtalı ve Sötlü Ekmek Kızartması



Hazırlanışı

- Sötl ve yumurta karıştırılarak içerisine baharatlar ilave edilir.
- Ekmekler bu karışıma batırılarak tavada kızartılır.
- İsteğe bağlı olarak salatalık ve domates ile servis edilir.

Malzemeler

- 6 dilim bayat ekmek
- 2 adet yumurta
- ½ su bardağı sötl
- 1 yemek kaşığı ayçiçeği yağı
- Kekik, karabiber ve tuz

Kavrulmuş Ekmek Parçacıkları Üzerinde Sütli Yumurta



Malzemeler

- 8 dilim bayat ekmek
- 3 adet yumurta
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- ½ süt (litre, su bardağı vs.)
- Tuz ve karabiber

İç Malzemesi

Hazırlanışı

- Bayat ekmekler küçük parçacıklar halinde ufalanır.
- Tavaya yağ konularak ekmekler kızartılır.
- Süt ve yumurta çırpılıp tavada 2-3 dakika pişirilir, tuz ve karabiber ilave edilir.
- Tavada kızartılan ekmeklerin üzerine hazırlanan karışım ilave edilerek taze yeşillikler ile servise sunulur.

Yumurtalı Tirit



Malzemeler

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

Hazırlanışı

- Geniş bir kapta yumurtalar çırpılır.
- İçerisine süt, tuz, karabiber ve doğranmış maydanoz eklenerek karıştırılır.
- 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.

Dövmeç



Malzemeler

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

Hazırlanışı

- Genişçe bir tavaya tereyağı koyulur.
- Yağ eridikten sonra ufak ufak doğranmış 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.

Bayat Ekmek Suflesi



Malzemeler

- 6 dilim bayat ekmek
- 2 adet yumurta
- 3 orba kaşığı sıvı yağ
- 1 su bardağı süt
- ½ paket kabartma tozu
- 1 kâse rendelenmiş beyaz peynir
- 5-6 yaprak ıspanak
- ½ bağ dereotu
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı

- Bayat ekmekler küçük küçük doğranır veya rondodan geçirilir.
- Bir kâsenin içerisinde yumurtalar çırpılır.
- Doğranan ıspanaklar ve dereotu; rendelenmiş beyaz peynir, yağ, tuz, kabartma tozu, karabiber, süt ve yumurta ile karıştırılır ve doğranmış ekmekler karışıma ilave edilir.
- Hazırlanmış karışım yağlanmış tepsiye konur ve önceden ısıtılmış fırında pişirilir.
- Dilimlenip ılık olarak servise sunulur.

Bayat Ekmek Çemenli Bazlama



Malzemeler

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

Hazırlanışı

- Bayat ekmekler köfte içi gibi ufalanır.
- Sarımsaklar tuz ile ezilir.
- Tüm malzemeler karıştırılır. Bu karışım, arzu edilirse blender veya mikserde yapılır.
- Hazırlanan bu karışım, isteğe göre bazlamanın içerisine veya üzerine sürülerek servise sunulur.

Bayat Ekmekli Peynirli Kek



Malzemeler

- 5 dilim bayat ekmek
- 2 orba kaşığı zeytinyağı
- 2 orba kaşığı yoğurt
- 1 adet yumurta
- 1 orba kaşığı ince doğranmış dereotu
- 1 fincan rendelenmiş beyaz peynir
- 1 fincan rendelenmiş kaşar
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı

- Ekmekler küçük parçalara ayrılır.
- Ayrı bir yerde mikser veya çırpma teli ile yoğurt ve yumurta karıştırılır.
- Daha sonra zeytinyağı ve dereotu, yoğurt ve yumurta karışımına ilave edilir.
- Bu karışıma; çok ince ufalanmış ekmek, tuz, karabiber ve rendelenmiş beyaz peynir ilave edilir.
- Hazırlanan bu karışım yağlanan fırın tepsisine konulur.
- zerine rendelenmiş kaşar serpilip 170 derece fırında 15 dakika pişirilir.

Fırında Kızartılmış Ekmek Çeşitleri



Malzemeler

- 10 dilim 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 suyun üzerine değmeyecek şekilde tel süzgeç koyulur.
- Tel süzgecin içine bayat ekmekler koyularak üzeri kapatılıp yaklaşık 10 dakika ekmeklerin yumuşaması için beklenilir.
- 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.

Yumurtalı Ekmek



Malzemeler

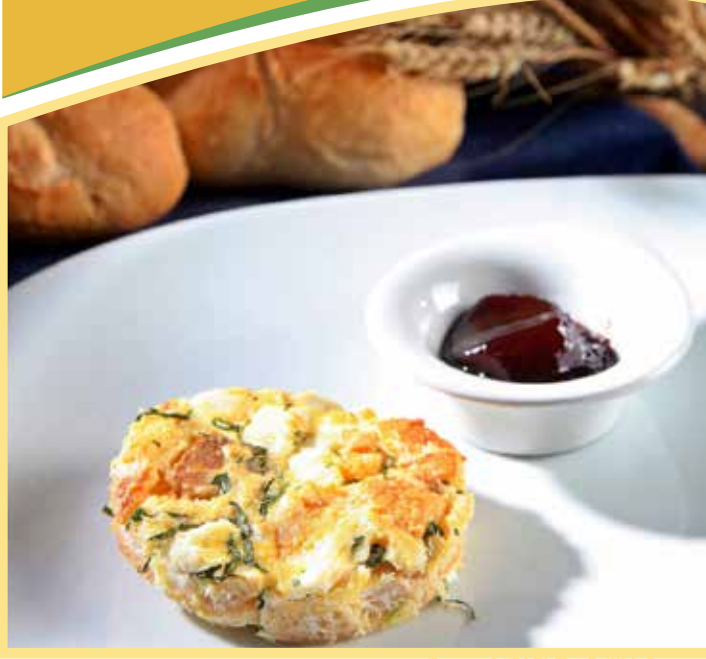
- 8 dilim bayat ekmek
- 2 adet yumurta
- 1 fincan süt
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı

- Yumurtalar kırılıp tuz, karabiber ve süt ile çırpılır.
- Ekmeklerin kuruyan dış kesimleri bıçak yardımıyla alınır.
- Dilimlenen ekmek, yumurtalı karışıma her tarafı eşit şekilde bulanır.
- Tavada her tarafı eşit şekilde kızartılır.
- Kızaran yumurtalı ekmeklerimiz re el veya bal ile servise sunulur.

NOT: Bu tarif halk arasında yumurtalı ekmek yerine “ekmek balığı” veya “papurtlama” diye de adlandırılır.

Yumurtalı Peynirli Ekmek



Malzemeler

- 10 dilim bayat ekmek (küp şeklinde doğranmış)
- 4 adet yumurta
- 1 tatlı kaşığı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı tuz ve karabiber
- 50 gr taze beyaz peynir
- ½ bağ maydanoz

Hazırlanışı

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





Mezeler ve Salatalar

- Kızarmış Bayat Ekmek ve Domates Soslu Patlıcan Salatası
- Patlıcanlı Bayat Ekmek Salatası
- Bayat Ekmekli Kısır
- Bayat Ekmekli Acılı Çiğ Köfte
- Bayat Ekmek Topları
- Fesleğenli Bayat Ekmek Dövmesi
- Ton Balıklı Bayat Ekmek Ezmesi
- Pazılı Bayat Ekmek Sarması
- Hettüş
- Kızarmış Çıtır Ekmekli Salata
- Bayat Ekmekli Tarator
- Cevizli Ekmek Ezmesi
- Çerkez Tavuğu



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 zeytinyağı
- Tuz

Domates sosu için:

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

Hazırlanışı

- Patlıcanlar alacalı soyulup küp şeklinde doğranır.
- Doğranan patlıcanlar, acısının çıkması için içinde tuzlu su bulunan kaba koyulur.
- Bayat ekmekler de küp küp kesilerek yağlı kâğıt üzerinde fırın tepsisine koyulur.
- 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 kavrularak zeytinyağı, kekik ve pul biber eklenir.
- Servis tabağına veya bir tepsiye önce ktır ekmekler, ekmeklerin üzerine kızarmış patlıcanlar, onun üzerine de domates sos ilave edilir.
- Yemeğimizin en üstüne çırpılmış yoğurt koyularak üzerine közlenmiş biberler dekore edilip servise sunulur.

Filiz ÇATALKAYA ORHAN

Patlıcanlı Bayat Ekmek Salatası



Malzemeler

- 5 dilim bayat ekmek
- 1 adet patlıcan
- 1 adet çarliston 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.
- Tavada bir yemek kaşığı zeytinyağı ile sarımsaklar kavrulur.
- Sarımsakların üzerine kızaran patlıcan ve biberler ilave edilip kavrulur.
- Domateslerin kabuğu soyulup rendelenir.
- Rendelenen domatesler tavadaki patlıcan ve biber karışımına ilave edilir.
- Çukur bir servis tabağının altına ekmekler, üzerine de tavada pişen patlıcanlı karışım koyulur.
- Üzerine yoğurt dökülerek servis edilir.

Aşçıbaşı Ali DOĞAN

Bayat Ekmekli Kısır



Malzemeler

- 4 dilim bayat ekmek
- 2 adet domates
- 4 adet yeşil soğan
- 1 adet soğan
- 3 adet sivri biber
- ½ bağ maydanoz
- 2 yemek kaşığı biber salçası
- 4-5 adet göbek marul yaprağı
- Yeterince kimyon, karabiber ve tuz
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 adet limon suyu

Hazırlanışı

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

Bayat Ekmekli Acılı Çiğ 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 göbek marul yaprağı
- Tuz

Hazırlanışı

- Bayat ekmekler rondoda 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 servise sunulur.

Bayat Ekmek Topları



Malzemeler

- 6 dilim bayat ekmek
- 1 küçük kâse krem peynir veya labne peyniri
- 3 yemek kaşığı ezilmiş ceviz
- ¼ bağ maydanoz
- 1 fincan bayat ekmek galeta unu (ince rendelenmiş ekmek)

Hazırlanışı

- Bayat ekmekler çok ince şekilde ufalanır.
- Krem peynir ve ceviz ile karıştırılır.
- Doğranan maydanozlar galeta unu ile karıştırılır.
- Krem peynir ve cevizle karıştırılan ekmeklere misket şekli verilir.
- Maydanozlu karışıma bulanıp servise sunulur.

Fesleğenli Bayat Ekmek Dövmesi



Malzemeler

- 4 dilim bayat ekmek
- 1 adet domates
- ½ adet salatalık
- 8-10 yaprak taze fesleğen
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 diş sarımsak
- 2-3 yaprak taze kişniş
- Tuz

Hazırlanışı

- Bayat ekmekler çok ince şekilde ufalanır.
- Ufalanmış bayat ekmek içerisine çok ince doğranmış domates, salatalık, zeytinyağı, ezilmiş sarımsak, ince kıyılmış fesleğen, kişniş ve tuz ilave edilir.
- Bu karışım iyice yoğrulup macun kıvamına getirilerek servise sunulur.

Ton Balıklı Bayat Ekmek Ezmesi



Malzemeler

- 6 dilim bayat ekmek
- 1 küçük kâse ton balığı
- 1 fincan krema
- ½ bağ dereotu
- 1 adet limon suyu

Hazırlanışı

- Bayat ekmekler çok ince şekilde ufalanır.
- Ton balığı, krema ve ufalanan bayat ekmekler mikser veya blenderde macun kıvamına getirilir.
- İçerisine doğranmış dereotu ve limon suyu ilave edilip servise sunulur.

Pazılı Bayat Ekmek Sarması



Malzemeler

- 4 dilim bayat ekmek
- 1 bağ pazı yaprağı
- 1 kâse süzme yoğurt
- Pul biber, kekik ve tuz

Hazırlanışı

- Süzme yoğurdun içerisine pul biber, kekik ve tuz ilave edilip karıştırılır.
- Pazı yaprakları temizlenip kaynayan suda haşlandıktan sonra buzlu suya çıkartılır.
- Süzme yoğurdun içerisine bayat ekmekler ilave edilir.
- Bu karışım pazı yapraklarının içerisine koyulup folyo kâğıdı yardımı ile rulo şeklinde sarılır.
- Buzdolabında 1 saat dinlendirilip kesilerek servise sunulur.

NOT: Arzuya göre domates sosla servis edilebilir.

Hettüş



Malzemeler

- 1 bağ semizotu
- 2 dilim bayat ekmek
- 2 adet domates
- 1 küçük kuru soğan
- 1 tatlı kaşığı sirke
- 2 tatlı kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı limon suyu
- Tuz

Hazırlanışı

- Semizotları yaprak yaprak ayklanır.
- İnce doğranan soğan ve küçük bölünmüş ekmekler sirkeyle karıştırılır.
- Küçük doğranmış domatesler ve bütün olarak bırakılmış semizotu yaprakları harmanlanır.
- Zeytinyağı, tuz ve limon suyu ilave edilip servis tabağına alınır.

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 limon 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.

Bayat Ekmekli Tarator



Malzemeler

- 500 gr süzme yoğurt
- 5 dilim bayat ekmek rendesi
- 2 diş sarımsak
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- Tuz

Hazırlanışı

- Bayat ekmekler rendelendikten sonra tavada zeytinyağı ve sarımsak ile sote edilir.
- Hazırlanan bu karışım soğuduktan sonra yoğurt ile karıştırılır.
- Üzeri, rendelenmiş bayat ekmekler ve dereotu ile dekore edilip servise sunulur.

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.

Çerkez Tavuğu



Malzemeler

- 250 gr tavuk göğsü
- 1 adet kuru soğan
- 1 fincan dövülmüş ceviz içi
- 2 diş sarımsak
- 5 dilim bayat ekmek
- Kırmızı toz biber ve tuz

Hazırlanışı

- Tavuk etleri soğan ile birlikte haşlanır (Arzu edilirse içine lezzetini ve besin değerini arttırmak için havuç, kabak, kereviz sapı, defneyaprağı vb. ilaveler yapılabilir.)
- Haşlanmış tavuk süzülür, soğuduktan sonra lif lif ayıklanır.
- Ekmekler, ayrılan tavuk suyuna daldırılıp çıkartılarak yumuşamaları sağlanır (Geri kalan tavuk suyu ile çorba ya da pilav yapılabilir.)
- Robotta çekilmiş ya da dövülmüş ceviz içi ile ıslatılmış ekmekler, ezilmiş sarımsak ve kırmızı toz biber karıştırılıp yarım saat bekletilir.
- Sonra bir tülbent içine alınıp sıkılır, çıkan ceviz yağı ise ayrılır.
- Tülbentte kalan cevizli karışım ile tavuklar karıştırılır.
- Tuz eklenir, kıvamı çok katı olursa 1-2 çorba kaşığı tavuk suyu ile inceltir.
- Çerkez tavuğu servis tabağına alınır, ayrılan ceviz yağıyla azıcık kırmızı toz biber karıştırılıp üzerine dökülür, cevizlerle süslenerek soğuk olarak servis yapılır.





Ana Yemekler

- Nohutlu Manti
- Bayat Ekmekli İçli Köfte Mantısı
- Kızartılmış Bayat Ekmek Mantısı
- Sarımsaklı Yoğurt Soslu Haşlanmış Bayat Ekmek Köftesi
- Ekmekte Kuzu Kebabı
- Brlceli Ekmek
- Gariban Aşı
- Güveçte Bayat Ekmek Suflesi
- Sucuklu ve Peynirli Bayat Ekmek Köftesi
- Patlıcanlı Ekmek Kebabı
- Ekmek Salması
- Ekmek Aşı
- Tuzlu Yoğurtlu Ekmek Oruğu orbası
- Ekmek Oruğu (İçli Köfte)
- Bayat Ekmek Köftesi
- Bayat Ekmek Rendesı İle Kaplanmış Tavuk Göğsü
- Yoğurtlu Kebap
- Tavuklu Papara Sote



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

Manti Hamuru Malzemesi

- 2 su bardağı un
- 2 su bardağı kurumuş ekmek (mikser veya 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 kopartılır.
- 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 zeytinyağında kavrulur.
- Dolmalık fıstık ve haşlanmış nohut eklenerek kavurmaya devam edilir.
- Tuz ilave edilerek 5 dakika kadar tüm malzemeler harmanlanarak kavurmaya 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.

Filiz ÇATALKAYA ORHAN

Bayat Ekmekli İçli Köfte Mantısı



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 yoğrulurak ele yapışmayan bir hamur elde edilir.
- İçinde kullanılacak köfteler hazırlanana kadar hamur dinlendirilir.
- Köfte için kıyma, rendelenmiş soğan, karabiber ve tuz ile yoğrulur.
- Harçtan kk toplar yapılarak elde yoğrulur.
- Köfteler hazırlandıktan sonra hamurdan bezeler koparılıp elde yuvarlanır.
- Ortaları başparmakla açılarak hamurların kenarları inceltir.
- Açılan hamura köfteler yerleştirilip kapatılır ve yuvarlanır. (Kapatılırken el ıslanabilir)
- Derin bir tencerede su kaynatılır ve hazırlanan ili köfteler suya atılıp suyun yüzeyine çıkana dek beşlanır. Bir süzgeç yardımı ile köfteler alınıp hafif yağılanmış fırın tepsisine yerleştirilir.
- Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana dek pişirilir.
- Sos için; rendelenmiş domates, biber salçası, karabiber ve tuz tereyağında 1-2 dakika kavrulur, su eklenerek pişirilir.
- Fırında kızartılan ili köftelerin üzerine domates sos dökülerek sarımsaklı yoğurt ile servis edilir.

Malzemeler

- 4 dilim bayat ekmek
- 1 adet soğan
- 3 diğ sarımsak
- 2 adet yumurta
- Yarım demet maydanoz
- 1 ay kaşığı kimyon, karabiber, tuz ve pul biber

Köfte Harcı Malzemesi

- 200 gr kıyma
- 1 adet soğan
- 1 ay kaşığı karabiber ve tuz

st Malzemesi

- 2 diğ sarımsak
- 1 kse yoğurt

Domates Sosu Malzemesi

- 2 adet domates
- 1 orba kaşığı biber salçası
- 1 orba kaşığı tereyağı
- Tuz ve karabiber
- Yarım su bardağı su

Filiz ÇATALKAYA ORHAN

Kızartılmış Bayat Ekmek Mantısı



Malzemeler

- 4 dilim bayat ekmek
- 2 adet yumurta
- 1 adet orta boy kuru soğan
- ½ bağ maydanoz
- 1 çay kaşığı tuz
- Karabiber, pul biber, 1 çay kaşığı kimyon
- Kızartmak için ayçiçeği yağı

Üst Malzemesi

- 2 su bardağı koyu kıvamlı yoğurt
- 2 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- Kırmızı toz biber

Hazırlanışı

- Bayat ekmekler robotta çekilir.
- Karıştırma kabına alınıp içine; rendelenmiş soğan, ince kıyılmış maydanoz, 2 yumurta ve baharatlar eklenerek malzemeler bütünleşene kadar yoğrulur.
- 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.

Cahide SULTAN

Sarımsaklı Yoğurt Soslu Haşlanmış Bayat Ekmek Köftesi



Hazırlanışı

- Ekmekler toz haline gelinceye kadar robotta çekilir.
- Soğan ince ince rendelenir.
- Ekmek, soğan, yumurta, patates ve baharatlar yoğrulur.
- Biraz su katılır, kuru kalmaması gerekir, aksi halde dağılır.
- Hazırlanan köfte harcından orta büyüklükte toplar yapılır.
- 1 litre et/tavuk suyu orta boy tencerede kaynatılır (Et suyu yoksa bulyon katılabilir).
- Köfteler kaynayan suya atılır ve 10-15 dakika pişirilir.
- Köfteler alınıp suyu süzülerek sarımsaklı yoğurt ve kırmızıbiberli tereyağı ile servis edilir.

Malzemeler

- 4 dilim bayat ekmek
- 1 adet kuru soğan
- 1 adet yumurta
- Tuz, kırmızıbiber
- 1 adet küçük boy patates
- 1 çay kaşığı kırmızıbiber
- 1 litre et suyu ya da bulyon

Üst Malzemesi

- Yoğurt
- Tereyağı
- Toz biber
- 1 diş sarımsak

Aşçıbaşı Ali DOĞAN

Ekmekte Kuzu Kebabı



Malzemeler

- 10 adet bayat küçük yuvarlak ekmek
- 500 gr kuşbaşı kuzu eti
- 1 adet soğan
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 diş sarımsak
- 10 adet küçük domates
- 3 adet yeşilbiber
- 3 adet kırmızıbiber
- Pul biber, karabiber ve kimyon

Hazırlanışı

- Ekmekler üstlerinden kapak açılarak kesilir ve içleri oyulur (İçleri daha sonra galeta unu yapımında kullanılabilir).
- Etler kuşbaşı olarak kesilir.
- Kısık ateşte kendi suyuyla pişirilir.
- Soğan ve sarımsak, bir kaşık tereyağı ile iyice kavrulur.
- İçine bir kaşık salça ve baharatlar konularak üstünü geçecek kadar sıcak su eklenir ve etler iyice pişirilir.
- Domates ve biber közlenir. Hazırlanan harç ekmeklerin içine doldurulur.
- Üzeri, közlenmiş domates ve biberle süslenir.
- Daha önce ekmeklerin üstlerinden kesilen kapaklar, yanına süs olarak konulabilir.
- Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20 dakika pişirilir.
- Sıcak olarak servis edilir.

Börölceli Ekmek



Malzemeler

- 500 gr börölce
- Börölceleri haşlamak için su
- 5 dilim bayat ekmek
- 5 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı

- Börölceler temizlenip yıkandıktan sonra içinde su olan tencereye konulur ve kaynamaya bırakılır.
- Diğer taraftan ekmekler küçük lokmalar halinde doğranır ve servis tabağına yayılır.
- Bir tavada yağ ve dövülmüş sarımsaklar kavrulur.
- Haşlanan börölceler sarımsakların üzerine ilave edilerek kavrulur. Tuz ve karabiber eklenerek kevgir ile ekmeğin üzerine alınır.
- Börölcelerin üzerine tavada kalan tereyağı ilave edilerek servise sunulur.

Gariban Aşı



Malzemeler

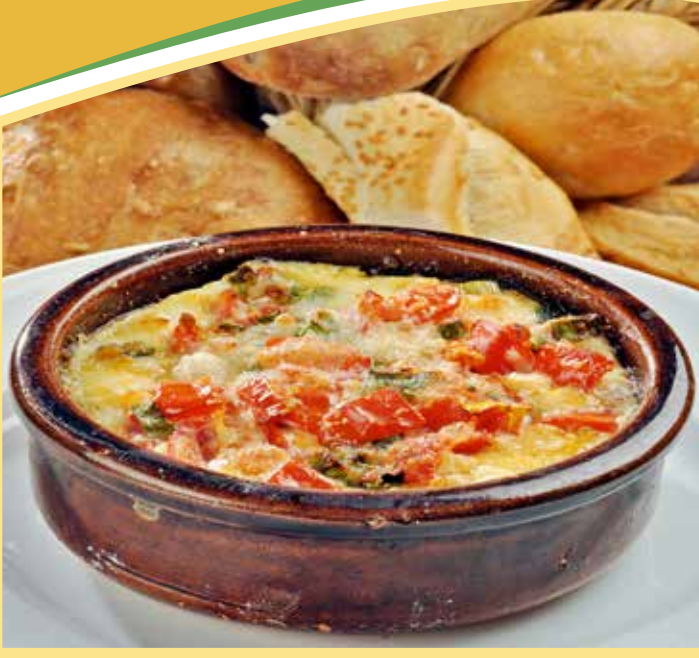
- 1 adet yumurta
- 1 adet orta boy soğan
- ½ çay bardağı sıvı yağ
- 6 dilim bayat ekmek
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı

- Öncelikle bayat ekmekler küçük parçalara bölünerek ıslatılır ve süzgeçte suyu süzülür.
- Büyük bir tavada yağ kızdırılır.
- İçerisine soğan eklenerek kavrulur, ardından ekmekler ilave edilerek üzerine yumurta kırılır ve karıştırılır.
- Tuz ve karabiber eklenip ocaktan alınır.
- Yanında ayran veya yoğurt ile servise sunulabilir.

Necmiye OKUR SAKALLI

Güveçte Bayat Ekmek Suflesi



Malzemeler

- ½ adet bayat ekmek
- 1 fincan tulum peynir
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 orta boy domates
- 1 adet yumurta
- 1 yemek kaşığı süt
- ½ çay bardağı kaşar rendesi
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- ¼ adet yeşil soğan

Hazırlanışı

- Bayat ekmekler küp şeklinde doğranır.
- Yağlanmış toprak veya porselen güvece sırası ile bayat ekmekler, tulum peynir, domates ve taze soğan kat kat dizilir.
- Sos için yumurta, süt, tuz ve karabiber, bir çatal yardımı ile karıştırılır.
- Karışım hazırlanan güvece dökülerek 200 derece fırında 20 dakika pişirilir.
- Pişmesine yakın üzerine rendelenmiş kaşar peyniri ilave edilir, kaşar peynirler kızardıktan sonra servise sunulur.

NOT: Arzuya göre kavrulmuş ıspanak veya pazı yapraklarıyla servis edilebilir.

Aşçıbaşı Ali DOĞAN

Sucuklu ve Peynirli Bayat Ekmek Köftesi



Malzemeler

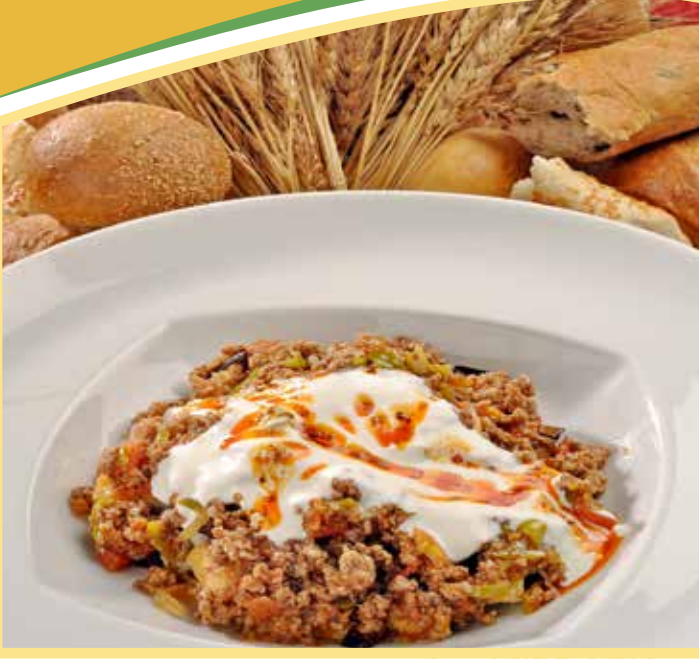
- 4 dilim ıslatılmış bayat ekmek
- 1 yumurta
- 1 fincan rende kaşar peynir
- 10 dilim sucuk
- ½ fincan rende beyaz peynir
- Tuz ve karabiber
- Sıvı yağ

Hazırlanışı

- Ekmeklerin suyu sıkılarak bir kap içine alınır.
- Üzerine ince dilimlenmiş sucuk ve kaşar peyniri rendesi ile beyaz peynir eklenir.
- Tuz ve karabiber de eklenip içine yumurta kırılır ve yoğrulur.
- Yoğrulan malzemeden ceviz büyüklüğünde parçalar alınıp köfte biçimi verilir ve tavada kızartılarak servis edilir.

Neslihan YILMAZ

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 ayçiçeği yağı (patlıcanları kızartmak için)

Üst Malzemesi

- 1 büyük kâse koyu yoğurt
- 2 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- Kırmızı toz biber

Hazırlanışı

- Patlıcanlar küp şeklinde doğranarak tuzlu suda 1 saat kadar bekletilir ve kurulanır.
- Daha sonra patlıcanlar bol yağda kızartılır.
- Ekmekler küp şeklinde doğranır ve fırında hafif şekilde kızartılır.
- Soğan ile biber zeytinyağında sote edilir ve içine kıyma eklenip kavrulur.
- Karışıma 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 kırmızı toz biberli yağ dökülür. Sıcak olarak servis edilir.

Cahide SULTAN

Ekmek Salması



Malzemeler

- 6 dilim bayat ekmek
- 300 gr haşlanmış dana veya kuzu eti
- 2 diş sarımsak
- 1 adet kuru soğan
- ½ su bardağı haşlanan etin suyu
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı

- Dana veya kuzu eti pişinceye kadar haşlanır.
- Haşlama suyundan yarım bardak ayrılır.
- 2 diş sarımsak ve 1 adet ince doğranmış soğan kavru olarak haşlanan etler içerisine ilave edilir. Pişmeye yakın tuz ve karabiber ilave edilir.
- Bayat ekmekler tepsiye dizilir.
- Üzerine haşlanmış ve sote edilmiş etler ile et suyu dökülür.
- Üzerine kızdırılmış tereyağı dökülür.
- Sıcak olarak servis edilir.

Ekmek Aşı



Malzemeler

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

Hazırlanışı

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

Ekmek Oruğu (İçli Köfte)



Malzemeler

- 1 su bardağı köftelik bulgur
- 5 dilim bayat ekmek
- ½ adet kuru soğan
- 1 yemek kaşığı un
- 1 su bardağı ayçiçeği yağı
- Kimyon, pul biber ve tuz

Hazırlanışı

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

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 ıslatılır.
- Ilık su ile ıslatılan ekmekler elle sıkılarak suyu süzildükten sonra bir kaba alınır.
- Kıyma, soğan rendesi, yumurta, kimyon, tuz, köfte baharatı ve maydanoz ıslatılmış ve süzülmüş ekmek içleriyle yoğrulup köfte şeklinde parçalara ayrılır.
- Köfteler kızgın yağda kızartılıp servise sunulur.

Bayat Ekmek Rendesı ile Kaplanmış Tavuk Gögşü



Malzemeler

- 4 adet tavuk gögşü
- 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 pul biber

Hazırlanışı

- Tavuk etleri biraz dövölüp inceltilerek şeritler halinde kesilir.
- Yumurta ve süt bir kabin içinde çırpılır.
- Tavuk etleri bu karışımda 10 dakika dinlendirilir.
- Kızartılacağı zaman yumurtalı sütlü karışımdan çıkartılıp süzölür.
- Bir kabin içinde karıştırılan un, bayat ekmek rendesi ve baharatlı karışıma bulanarak kızdırılmış sıvı yağda 3-4 dakika kadar kızartılır.

Yoğurtlu Kebab



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, 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 etler dizilir.
- Domates ve biber ızgarada pişirilip etin üzerine konulur.
- En son pul biberli, kekikli tereyağı gezdirilip taze baharat ile servis edilir.

Tavuklu Papara Sote



Malzemeler

- 4 adet tavuk göğsü
- 1 adet orta boy soğan
- 1 diş sarımsak
- 2 adet yeşilbiber
- 1 adet kırmızıbiber
- 4 adet mantar
- 2 adet domates
- 4 adet kornişon turşu
- 5 dilim bayat ekmek
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı fesleğen
- 1 fincan taze kaşar
- Tuz, karabiber ve pul biber

Hazırlanışı

- Bayat ekmekler küp şeklinde doğranarak zeytinyağı ve fesleğen ile harmanlanır ve fırında kızartılır.
- Tavuk göğsü, soğan, sarımsak, yeşil ve kırmızıbiber, mantar ve domatesler kuşbaşı doğranıp sote edilir.
- Kornişon turşu da doğranıp suyu sıkılarak bu sote karışımına ilave edilir, baharatlarla lezzetlendirilip pişirilir.
- Fırın tepsimize önce fesleğenli kızarmış ekmekler konulur, sonra tavuk sote karışımı ile üstü kapatılır ve üzeri kaşar rendesi ile örtüldükten sonra fırında kızartılır.



Ara Sıcaklar

- Mersin Yörük Sıkması
- Sıkma Börek
- Ekmek Böreği
- Tavada Bayat Ekmekli Gözleme
- Yarım Ay Böreği
- Bayat Ekmek Sarması
- Bayat Ekmek Pizzası
- Fırında Mini Pizzalar
- Bayat Ekmek Pidesi
- Ispanaklı Ekmek
- Bayat Ekmekle Patates Köftesi
- Turşulu Ekmek Kızartması
- Kızarmış Sebzeler



Mersin Yörük Sıkması



Malzemeler

Lavaş için:

- 2 su bardağı un
- 2 su bardağı kurumuş ekmek (ince rende veya robotta çekilmiş)
- 2 kaşık zeytinyağı
- 2 çay kaşığı tuz
- 1 su bardağı yoğurt

İç Malzemesi

- 1 adet soğan
- 2 adet patates
- ½ demet maydanoz
- ½ demet taze soğan
- ½ çay kaşığı tuz
- ½ çay kaşığı pul biber
- ½ çay kaşığı kimyon
- ½ çay kaşığı karabiber

Hazırlanışı

- Un, tuz, sıvı yağ ve robotta çekilmiş ekmekler karıştırılarak kulak memesi yumuşaklığında hamur elde edilir.
- Hamur dinlendirilir.
- Patatesler haşlanır ve küçük küçük doğranır.
- Patatesler ve soğanlar sıvı yağda sote edilir.
- Sotelenen patateslere, küçük küçük doğranan taze soğan, ince kıyılmış maydanoz ve baharatlar ilave edilir.
- Dinlenen hamurdan küçük bezeler kopartılır.
- Tabak büyüklüğünde açılan hamurlar sacda veya yağsız tavada pişirilir.
- Tavada pişirilecek ise çok az tereyağı sürülür.
- Pişirilen yufkaların bir kenarına hazırlanan patatesli karışım konulur, sıkıca sarılarak isteğe bağlı olarak yoğurt ile servis edilir.

Filiz ÇATALKAYA ORHAN

Sıkma Börek



Hazırlanışı

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

Malzemeler

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

Dürüm içi için

- 1 kâse rende beyaz peynir
- ½ bağ maydanoz

Semra UYAR

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 ay bardağı rendelenmiş kaşar peynir
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı

- 10 dilim bayat ekmek robotta çekilir.
- İçine 3 yumurta, 1 bardak süt, az miktarda tuz ve karabiber konularak yoğrulur ve dinlenmeye bırakılır.
- İnce ince doğranan soğan, 1 çay bardağı sıvı yağ ile pembeleşene kadar kavrulur.
- Ardından kıyma ilave edilir.
- Kıyma kavrulunca tuz ve karabiber ilave edilir.
- Yoğrulmuş ekmeğın yarısı, içi yağlanan bir borcamın dibine bastırılarak yayılır.
- Birbirleri üzerine gelecek şekilde kıymalı harç, kaşar peyniri ve diğerk 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.

Aslı ALKAN

Tavada Bayat Ekmekli Gözleme



Hazırlanışı

- İç malzeme için maydanozlar doğranır.
- Soğanlar da 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 kopartılır.
- 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 sürülür, domates dilimi ve biber ile servis edilir.

Malzemeler

- ½ bayat somun ekmek
- 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

Serap GÖK TİMUR

Yarım Ay Böreği



Malzemeler

- 1 adet bayat ekmeğ
- 1 su bardağı un

İç Malzemesi

- 200 gr dana kıyma
- 1 adet soğan
- 2 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı

- Islatılmış ekmeğin üzerine un ilave edilerek bir 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.

Zennur BİLGİN

Bayat Ekmek Sarması



Hazırlanışı

- Ekmeklerin kenarları çıkartılır. (Kurutulup çorbalara konulabilir.)
- Orta kısmı merdane ile açılarak inceltilir.
- Tavada soğan ve kıyma kavrulur.
- Tüm malzemeler karıştırılarak iç harç hazırlanır.
- Hazırlanan harçtan 1 kaşık alınır ve ekmeğin üstüne konularak rulo şeklinde sarılır.
- Sırasıyla süt, yumurta ve galeta ununa bulanır.
- Üstüne çörek otu serpilip 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.
- Domates dilimleri ile sıcak olarak servis edilir.

Malzemeler

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

Sos Malzemesi

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

Semra UYAR

Bayat Ekmek Pizzası



Malzemeler

- 1 adet bayat ekmek
- 4 yumurta
- 1 ay bardağı süt
- 10 dilim sucuk
- 5 dilim salam
- 2 adet sosis
- 4 adet mantar
- 1 su bardağı kaşar peynir

Sos İçin

- Domates püresi
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- Kekik ve pul biber

Hazırlanışı

- Tepsi yumuşak margarinle yağlanır ve unlanır.
- Robottan geçirilen ekmek, yumurta ve süt ile iyice karıştırılarak yumuşak bir hamur oluşturulur.
- Hazırlanan karışım elle tepsiye yayılır.
- zerine domates püresi, zeytinyağı, kekik ve pul biberden oluşan sos fırça ile sürülür.
- Sucuk, salam, sosis ve mantarlar küçük küçük doğranır.
- Peynir rendelenir.
- Pizza hamurunun üzerine sucuk, salam ve sosis ile mantarlar konulur.
- zerine rendelenen kaşar peyniri serpilir.
- Önceden ısıtılmış 180 derece fırında peynir iyice eriyene kadar pişirilir.
- Dilimlenen pizza sıcak olarak servis edilir.

Fırında Mini Pizzalar



Malzemeler

- Bayat ekmek dilimleri
- 1 adet domates
- 1 fincan rendelenmiş kaşar peynir
- 1 fincan rendelenmiş beyaz peynir
- 2 adet yumurta
- Tuz ve pul biber

Hazırlanışı

- Yumurtalar çırpılır, peynir rendelenir, pul biber ve tuz eklenir.
- Ekmek dilimleri üzerine sürülür.
- Bir dilim domates de dilimlerin üzerine yerleştirilerek fırında pişirilir.
- 180 derecede hafif kızartılarak pişirilir ve servis edilir.

Bayat Ekmek Pidesi



Malzemeler

- 1 adet bayat ekmek
- 2 adet yumurta
- 1 su bardağı süt
- 1 çorba kaşığı sıvı yağ
- ½ paket kabartma tozu

Üst Malzemesi

- 4 adet sosis
- 1 adet orta boy domates
- 1 adet sivri biber
- 2 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar
- 4 adet siyah zeytin
- 4 adet yeşil zeytin
- Kekik

Aşçıbaşı Ali DOĞAN

Hazırlanışı

- Bayat ekmekler küçük parçalar halinde doğranır.
- Yumurtalar, süt, sıvı yağ ve kabartma tozu robotta karıştırılır.
- İçine ekmek parçaları eklenip tekrar karıştırılır.
- Fırın kabı margarinle yağlanarak tabanına toz haline getirilmiş ekmek kırıntısı serpiştirilir, sonra içine harç boşaltılarak düzgünce yayılır.
- Üzerine konulacak malzemeler küp küp doğranıp hamurun üzerine yayılır.
- Üzerlerine rendelenmiş kaşar serpilir.
- Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kaşarlar eriyip üzeri hafif pembeleşinceye kadar pişirilir.

Ispanaklı Ekmek



Hazırlanışı

- Bir kabın içinde, robot veya rendede çekilmiş ekmek içleri ile un ve tuz harmanlanır.
- Zeytinyağı ve azar azar su ilave edilerek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğrulur.
- Hamurun dinlenmesi için üzerine nemli bir bez örtülür.
- Ispanak yaprakları el ile parçalanır.
- Diğer taraftan soğan ince ince doğranır ve bir kaşık yağ ile kavrulmaya başlanır, içine kıyma ve tuz ilave edilir.
- Kavrulunca ocak kapatılır.
- İyice kavrulan kıyma, ıspanak yapraklarına ilave edilir.
- Dinlenen hamur, küçük küçük bezelere ayrılır ve merdane ile tabak büyüklüğünde açılır.
- Açılan hamurun yarısına ıspanaklı ve kıymalı harç konulup kapatılır.
- Kenar kısımlarının yapışması ve güzel görünmesi için herhangi bir kapak ya da tabak ile kesilir.
- Bu şekilde hazırlanan hamurlar, sac ya da yağsız tavada arkalı önlü pişirilir ve sıcakken üzerine tereyağı sürülür.

NOT: Ispanaklı ekmekler, açılan hamura tahin sürülüp içine sadece ıspanak konularak da hazırlanabilir.

Malzemeler

- 2 su bardağı robotta çekilmiş ekmek içi
- 4 su bardağı un
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 2 çay kaşığı tuz
- Aldığı kadar su

İç Malzemesi

- Ispanak yaprağı (Çiğden kullanılacak)
- 250 gr kıyma
- 1 orta boy soğan
- Tuz
- Üzerine sürmek için tereyağı

Filiz ÇATALKAYA ORHAN

Bayat Ekmekle Patates Köftesi



Malzemeler

- 2 su bardağı ufalanmış bayat ekmek
- 4 adet orta boy patates
- 1 büyük kuru soğan
- ½ demet 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, kırmızı toz biber, tuz

Hazırlanışı

- Patatesler soyulup 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 ekmek de eklenerek yoğrulur.
- Karışımdan iri ceviz büyüklüğünde parçalar alınıp elde çiğ köfte yapar gibi sıkılır.
- Sıcakken biraz yumuşak olabilmektedir. Fakat soğuyunca köfteler kendisini toparlar.
- Yanında bol yeşillik, ayran veya çay ile servis edilir.

Turşulu Ekmek Kızartması



Malzemeler

- 6 dilim bayat ekmek
- 20 adet kornişon turşu (İsteğe 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.
- Ayrı 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 servise sunulur.

Kızarmış Sebzeler



Malzemeler

- 2 adet patlıcan
- 2 adet soğan
- 2 adet kabak
- 1 adet havuç
- 10 adet fasulye
- Kızartma için sıvı yağ

Kızartma Sosu İçin:

- 1 su bardağı bayat ekmek unu
- 1 şişe soda
- 1 yumurta
- 1 çay kaşığı salça
- 1 diş sarımsak
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı

- Sebzeler yıkandıktan sonra arzuya göre şekil verilerek doğranır.
- Kızartma sosu için belirtilen bütün malzemeler karıştırılarak pürüzsüz bir sos elde edilir.
- Sebzeler sosa batırılarak kızgın yağda kızartılır.





Tatlılar

- Çikolata Parçalı Bayat Ekmek Keki
- Elma Pürelı Bayat Ekmek Turtası
- Bayat Ekmek Unu Tatlısı
- Bayat Ekmekten Yaş Pasta
- Bayat Ekmekli Cheesecake
- Mozaik Pasta
- Bayat Ekmekli Vişneli Tirit
- Vişneli Bayat Ekmekli Muss
- Elmalı Bayat Ekmek Topları
- Frambuazlı Bayat Ekmek Topları
- Bayat Ekmekli Profiterol
- Tuzlu Bayat Ekmek Pastası
- Bayat Ekmek Kurabiyesi
- Bayat Ekmekli Kurabek
- Bayat Ekmekli Kek
- Karamelli Bayat Ekmek Tatlısı
- Fındık Ezmeli Bayat Ekmek Krebi
- Fındıklı Bayat Ekmek Tatlısı

- Bayat Ekmek Helvası
- Bayat Ekmekli Çikolatalı Ahududulu Kurabiye
- Kuru Ekmekli Üzümlü ve Çikolatalı Puding
- Kurutulmuş Şerbetlenmiş Ekmek Üzerinde Muhallebi
- Ekmek Pudingi
- Frambuazlı Ekmek Tatlısı



Çikolata Parçalı Bayat Ekmek Keki



Malzemeler

- 3 su bardağı robotta çekilmiş bayat ekmek
- 2 su bardağı süt
- 2 adet yumurta
- 1 su bardağı toz şeker
- 2 çorba kaşığı kakao
- ½ su bardağı damla çikolata
- 1 su bardağı fındık ya da badem
- 1 tatlı kaşığı tereyağı
- Pudra şekeri

Filiz ÇATALKAYA ORHAN

Hazırlanışı

- Robotta çekilen ekmek süt ile ıslatılıp mikserde çırpılır.
- Ayrı bir kapta, yumurta ve toz şeker kabarana kadar mikserde çırpılır.
- Kakao, damla çikolata, kıyılmış fındık veya badem, şeker ile kabartılmış yumurtalı karışıma ilave edilir ve spatula ile karıştırılır.
- Son olarak sütle çırpılan ekmek bu karışıma ilave edilir.
- Yağlı kağıt ile kaplanan kek kalıbına tereyağı sürülür.
- Karışım kek kalıbına boşaltılır.
- Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 50 dakika pişirilir.
- Fırından çıkarılan kek tel ızgara üzerinde soğumaya bırakılır.
- Soğuyan kek, pudra şekeri ile servis edilir.

Elma Pürelı Bayat Ekmek Turtası



Hazırlanışı

- Elmaların kabukları soyulur, çekirdekleri çıkartılır ve küçük küçük doğranır.
- Bir tencereye koyulan 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 içinden karanfiller çıkartılarak blenderde çekilir. Soğumaya bırakılır.
- Ekmekler robotta çekilir.
- Bir tencerede eritilen tereyağının üzerine 4 yemek kaşığı şeker ve 2 çay kaşığı tarçın ilave edilir.
- Robotta çekilen ekmekler ilave edilerek altın sarısı bir renk alana 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 koyulur.
- 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.

Malzemeler

Tart için:

- 1,5 adet bayat ekmek
- 4 yemek kaşığı şeker
- 2 çay kaşığı tarçın
- 180 gr tereyağı

Elma püresi için:

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

Kreması için:

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

Filiz ÇATALKAYA ORHAN

Bayat Ekmek Unu Tatlısı



Malzemeler

- Bayat ekmekten yapılan
- 1 su bardağı bayat ekmek unu
- 2 adet yumurta
- 2 yemek kaşığı şeker
- 3 yemek kaşığı hindistan cevizi
- ½ su bardağı sıvı yağ
- 1 paket kabartma tozu
- ½ paket vanilya

Krema için:

- 2 yemek kaşığı şeker
- 2 su bardağı süt
- 2 yemek kaşığı nişasta

Şerbet için:

- 2 su bardağı şeker
- 1 su bardağı su

Semra UYAR

Hazırlanışı

- Fırınlanmış bayat ekmekler, robotta çekilir ve elenerek bayat ekmek unu elde edilir.
- Yumurta ve şeker çırpılır. Bayat ekmek ununa yağ, hindistan cevizi, kabartma tozu ve vanilya eklenerek hamur hazırlanır.
- Hamur tepsiye döküldükten sonra 170 derecede kızarana kadar pişirilir.
- Şerbeti hazırlanır ve kaynadıktan sonra 15 dakika ocakta tutulur.
- Şerbet soğutulduktan sonra sıcak tatlıya dökülerek dinlendirilir.
- Krema malzemeleri koyulaşana kadar pişirilir.
- Krema tatlının üzerine serilir.
- Arzuya göre fındık ya da cevizle süslenebilir.

Bayat Ekmekten Yaş Pasta



Hazırlanışı

- Kek kalıbı yağlanır.
- Ekmekler ortadan 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 çıkarılır, hazırlanan çikolata sosu pastanın üzerine dökülür.
- Dilimlenerek servis yapılır.

Malzemeler

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

Üzeri için:

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

Semra UYAR

Bayat Ekmekli Cheesecake



Malzemeler

Alt kek için:

- 3 su bardağı bayat ekmek unu
- 1 tatlı kaşığı hazır kahve
- 1 yemek kaşığı toz şeker
- 1 çay bardağı süt
- 1 çay kaşığı rendelenmiş limon kabuğu

Üst harç için:

- 2 su bardağı yoğurt
- 1 çay bardağı toz şeker
- 3 adet yumurta

Süslemek için:

- Çilek
- Kivi

Hazırlanışı

- İlk önce üst karışım için toz şeker ve yumurta mikserde karıştırılır. Sonra yoğurt ilave edilip yeniden karıştırılır.
- Alt harç için bayat ekmek, hazır kahve, toz şeker, rendelenmiş limon kabuğu ve süt karıştırılıp hamur elde edilir.
- Fırın tepsisinin altı hafif yağlanıp elde edilen karışım tepsiye dökülür.
- Bir spatula yardımıyla düzeltilip üzerine yoğurttan hazırlanan karışım eklenir ve 170 derece fırında 25 dakika pişirilir.
- Çilek ve kivi ile üzeri süslenir.

Mozaik Pasta



Malzemeler

- 2 su bardağı bayat ekmek unu
- 1 su bardağı iri kıyılmış ceviz
- 2 adet yumurta
- 6 yemek kaşığı tereyağı
- 10 yemek kaşığı toz şeker
- 80 gram eritilmiş bitter çikolata (kare çikolata)
- 5 yemek kaşığı kakao
- 1 fincan süt

Hazırlanışı

- Önce yağ ve çikolata eritilir.
- Ayrı bir kapta çırpılan yumurta, yağa katılır ve ılıyınca kadar karıştırılır.
- Sırasıyla toz şeker, kakao ve süt ilave edilir, şeker eriyinceye kadar tekrar karıştırılır.
- Ekmek unu, cevizler ile birlikte sosla ilave edilir ve karıştırılır.
- Pasta karışımına folyo aracılığıyla istenen şekil verilir.
- Sıkıca sarılıp 2-3 saat kadar buzlukta bekletilip servis edilir.

Bayat Ekmekli Vişneli Tirit



Malzemeler

- 8 dilim bayat ekmek içi
- 4 yemek kaşığı tereyağı
- Taze kaymak
- 1 kg vişne (taze yoksa 3 su bardağı komposto tanesi)
- 4 su bardağı toz şeker
- 2 su bardağı su

Hazırlanışı

- Vişneler yıkanıp süzöldükten sonra çekirdekleri çıkartılır ve orta boy bir tencereye konulur.
- Üzerine şeker ve su eklenip orta ısıli ateşte sık sık karıştırılarak kaynatılır.
- Kaynadıktan sonra kısık ateşte 20 dakika daha pişirilip ocaktan alınır.
- Öte yandan küp küp doğranan ekmekler geniş bir tavada eritilen yağın içine aktarılır.
- Sürekli karıştırılarak ekmekler sararınca dek (8-10 dakika) kavrulur.
- Vişneler, kızaran ekmeklerin üzerine suyuyla beraber eklenir.
- Kısık ateşte 10 dakika daha pişirilip ocaktan alınır.
- Kaymakla beraber servis edilir.

Vişneli Bayat Ekmekli Muss



Malzemeler

- 1 adet bayat ekmek
- 1,5 yemek kaşığı vişne kompostosu
- 2 tatlı kaşığı krema
- ½ tatlı kaşığı vanilya sos
- 4 yemek kaşığı çırpılmış krem şanti

Hazırlanışı

- Vişne kompostosu içerisine bayat ekmekler doğranıp ıslatılır.
- Daha sonra krema ve vanilya sos ile birlikte mikserden geçirilerek muss elde edilir.
- Servis bardağının dibine vişne taneleri koyulur, onun üzerine krem şanti koyulur, en üst kısma muss koyularak servis edilir.

Elmalı Bayat Ekmek Topları



Malzemeler

- 6 adet elma
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 su bardağı toz şeker
- Bayat ekmeklerden yapılmış 3 su bardağı bayat ekmek unu
- İsteğe göre hindistan cevizi, toz antep fıstığı, kakao, çikolata, fındık veya badem

Hazırlanışı

- Elmaların kabukları soyularak rendelenir.
- Rendelenen elmalar tencereye konulur, üzerine şeker ve tarçın ilave edilir.
- Karışım 10-15 dakika pişirilir ve ocaktan alınarak bir süre soğumaya bırakılır.
- Soğuyan karışıma ekmekler ilave edilir ve yoğrulur. Ceviz büyüklüğünde parçalar alınarak yuvarlanır.
- Toplar; hindistan cevizine, toz antep fıstığına, kakao veya çikolataya bulanarak servis edilebilir.

Frambuazlı Bayat Ekmek Topları



Malzemeler

- 2 adet bayat ekmek
- 1 yemek kaşığı krema
- 2 yemek kaşığı toz şeker
- 1 su bardağı eritilmiş beyaz çikolata
- 1 çay bardağı frambuaz (Taze veya dondurulmuş olabilir)
- Arzuya göre püre yapılmış karışık meyve

Hazırlanışı

- Bütün malzemeler mikserde püre haline getirilir.
- Arzuya göre şekil verilip beyaz çikolata sosuna batırılarak servis edilir.

Bayat Ekmekli Profiterol



Malzemeler

- 10-15 dilim bayat ekmek
- 1 su bardağı kuru üzüm
- 5-6 tane kuru incir
- 1 su bardağı dövülmüş ceviz
- 1 su bardağı süt
- 3 yemek kaşığı şeker
- Vanilya

Kreması için:

- 1 litre süt
- 2 yemek kaşığı un
- 2 yemek kaşığı nişasta
- 5 yemek kaşığı şeker
- Vanilya

Sosu için:

- 1 paket süt kreması
- 1 paket kakao (25 gram)
- 3 yemek kaşığı şeker
- 1 paket bitter çikolata (80 gram)
- 1 yemek kaşığı tereyağı

Hazırlanışı

- Ekmekler robotta çekilir.
- 1 bardak sıcak süt eklenerek yumuşamaları sağlanır.
- İçine üzüm, ceviz, incir, vanilya, şeker ilave edilerek karıştırılır ve elde top haline getirilir.
- Diğer tarafta 1 litre sütle krema pişirilip hazırlanan toplar kremaya bulanır ve buzdolabında 1-2 saat bekletilir.
- Son olarak 1 paket süt kreması ile çikolata, şeker, tereyağı ve kakao karıştırılır.
- Kaynayınca ılıması beklenir.
- Krema, topların üzerine dökülerek servis edilir.

Tuzlu Bayat Ekmek Pastası



Hazırlanışı

- Ilık su, süt, maya, tuz ve şeker aynı kaba koyulur.
- Maya eriyince çekilmiş 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, ceviz, şeker ve haşhaş karışımına bulanır ve kek kalıbına konur. Diğer bezeye de aynı işlem yapıp ilk hamurun yanına koyulur.
- Tüm bezelere aynı işlem yapıldıktan sonra üstüne yumurta sarısı, çörek otu ve susam serpilip 170 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

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

Bayat Ekmek Kurabiyesi



Malzemeler

- Kurutulup robottan 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 veya çay bardağının ağzıyla kesilerek tepsiye dizilir.
- Üzerine yumurtanın sarısı sürülüp susam serpilir ve kızarıncaya kadar pişirilir.

Bayat Ekmekli Kurabek



Malzemeler

- 1 paket margarin
- 1 su bardağı çekilmiş bayat ekmek içi
- ½ çay bardağı ayçiçeği yağı
- 1 yumurta
- 1,5 çay bardağı pudra şekeri
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- Alabildiğince un

Hazırlanışı

- Oda sıcaklığında bekletilen margarin ile tüm malzemeler karıştırılır.
- Üzerine alabildiğince un ilave edilerek yoğrulan hamura arzu edilen şekil verilir ve önceden sarısı kullanılan yumurtanın akına bulanır.
- Sonra üzeri istenilen malzeme (susam, hindistan cevizi, tarçın şeker vb.) ile kaplanır.
- Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15-20 dakika pişirilir.

NOT: Karışıma kakao ve damla çikolata eklenir; üzerine ise fındık, ceviz ve kuru meyveler eklenerek farklı onlarca çeşit hazırlamak mümkündür.

Bayat Ekmekli 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 yarım 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 edilip tekrar karıştırılır.
- Karışım, klasik kek hamuru kıvamına getirilir.
- Yağlanmış tepsiye dökülür.
- Tepsi önceden ısıtılmış ve 200 dereceye ayarlanmış fırına sürülür.
- Üzeri kızarmaya başlayınca fırın ısısı 160 dereceye düşürülür.
- Üzeri tam olarak kızarıncı kürdan testi yapıp fırından alınır.

Cahide SULTAN

Karamelli Bayat Ekmek Tatlısı



Malzemeler

- 1 adet bayat ekmek
- 1 litre süt
- 4 su bardağı şeker
- 3 çorba kaşığı nişasta
- 1 paket vanilya
- 1 adet yumurta
- 4 su bardağı soğuk su

Rüveyda BALMUMCU

Hazırlanışı

- Ekmekler ince ince dilimlenip fırında kızartılır.
- Kızaran ekmekler tatlı yapılacak olan kaba, sert kısımları kesilerek yerleştirilir.
- Üzerine dökülecek karamelli şerbet için; 3 su bardağı şeker tencereye konulur ve ateşin üzerinde karıştırarak karamelize edilir.
- Ateşin altı kısılır, dikkatlice 4 su bardağı soğuk su ilave edildikten sonra ateşin altı açılır ve şeker tamamen eriyinceye kadar kaynatılır.
- Kaynayan şerbet ateşten alınarak kızarmış ekmeklerin üzerine dökülür.
- Beyaz muhallebi için; 1 yumurta, 3 kaşık nişasta, 1 bardak şeker karıştırılarak üzerine 3,5 su bardağı süt ilave edilir ve muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirilir.
- Altı kapatılarak vanilya ilave edilir, karıştırılır ve ekmeklerin üzerine yayılır.

Fındık Ezmeli Bayat Ekmek Krebi



Malzemeler

- 4 dilim bayat ekmek
- 1,5 su bardağı süt
- 4 adet yumurta
- 2,5 çay bardağı un
- 4 çorba kaşığı sıvı yağ
- Tereyağı

Servis için:

- Süzme bal
- Fındık ezmesi

Hazırlanışı

- Ekmekler robotta çekilir.
- Yumurtalar, un, sıvı yağ, süt ve ekmeğe ilave edilip iyice karıştırılır.
- Fındık büyüklüğünde tereyağı tavada kızdırılır ve hazırlanan karışımdan bir miktar dökülür.
- Karıştırılarak hamurun yayılması sağlanır.
- Krebin her iki tarafı pişirilir.
- Hamur bitinceye kadar aynı işlem tekrarlanır.
- Ekmekli kreplerin üzerine fındık ezmesi sürülür ve rulo şeklinde sarılır.
- Üzerine süzme bal sürülerek servis edilir.

Fındıklı Bayat Ekmek Tatlısı



Malzemeler

- 1 adet bayat ekmek
- 2 adet yumurta
- 1 paket kabartma tozu
- 3 çorba kaşığı toz şeker
- 3 çorba kaşığı sıvı yağ
- 1 paket vanilya
- 3 çorba kaşığı toz fındık
- 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.

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
- Hindistan cevizi ve antep fıstığı

Hazırlanışı

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

Bayat Ekmekli ikolatalı Ahududulu Kurabiye



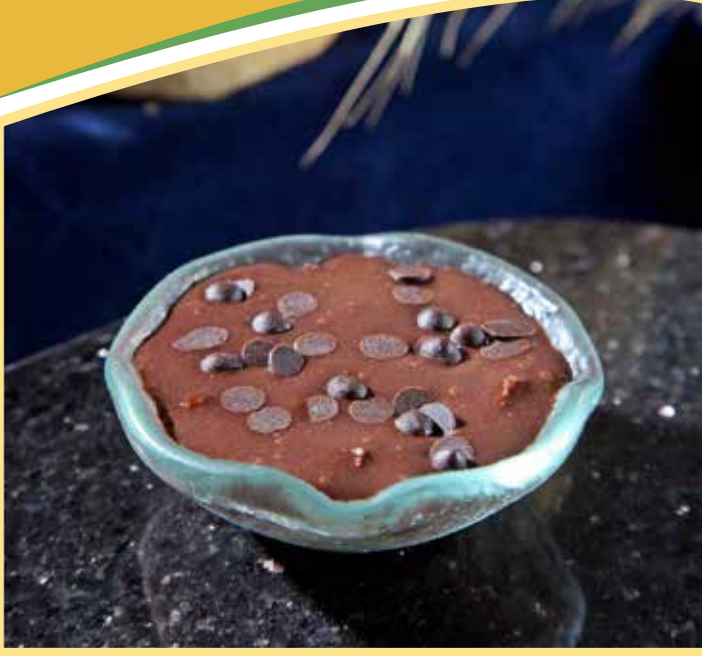
Malzemeler

- 2 su bardağı bayat ekmek unu (robotta çekilmiş bayat ekmek)
- 1 su bardağı un
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 yemek kaşığı kakao
- 2 yemek kaşığı damla çikolata
- 2 adet yumurta
- 2 yemek kaşığı fındık içi
- 1 tatlı kaşığı kabartma tozu
- 1 ay bardağı ahududu
- Pudra şekerı

Hazırlanışı

- Bayat ekmek unu, şeker, un, kakao, damla çikolata, yumurta, kabartma tozu, fındık içi ve ahududu birlikte karıştırılarak hamur yoğrulur.
- Hamur dondurma kaşığı ile bastırılarak veya ceviz büyüklüğünde elde yuvarlanarak tepsiye dizilir.
- Önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında 15 dakika pişirilir.
- Soğumaya bırakılır.
- Üzerine pudra şekerı elenerek servis edilir (İsteğe göre eritilmiş çikolataya batırılabilir.)

Kuru Ekmekli Üzümlü ve Çikolatalı Puding



Malzemeler

- 10 dilim bayat ekmek
- 1 su bardağı süt
- 5 yemek kaşığı şeker
- 1 yemek kaşığı kakao
- 2 yemek kaşığı nişasta
- 1 fincan kuru üzüm
- Damla çikolata

Hazırlanışı

- Süt, şeker ve kakao ocakta kaynatılır.
- Nişasta su ile açılarak süzülüp kaynayan karışıma ilave edilir.
- Ekmekler kâselerin içerisine koyulur.
- Hazırladığımız karışım, ekmeklerin üzerine sıcak olarak ilave edilir.
- Üzerine damla çikolata ve kuru üzüm serpilerek servise sunulur.

Kurutulmuş Şerbetlenmiş Ekmek Üzerinde Muhallebi



Malzemeler

- 5 dilim bayat ekmek
- 1 su bardağı süt
- 4 yemek kaşığı şeker
- 1 yemek kaşığı nişasta
- Kahve

Şerbet İçin:

- 1 su bardağı şeker
- 5 su bardağı su
- ¼ limon

Hazırlanışı

- Su, şeker ve limon ocakta kaynatılıp şerbet yapılır.
- Ekmekler küp şeklinde doğranıp 200 derece fırında 5 dakika kurutulur.
- Fırından çıkan ekmeklerin üzerine ılık şerbet ilave edilip tepsiye dizilir.
- Süt ve şeker ocakta karıştırılarak kaynatılır.
- Nişasta su ile karıştırılıp süzülerek ocakta kaynayan süt ve şeker karışımına ilave edilir.
- Koyu bir kıvam elde edene kadar karıştırılarak pişirilir.
- Hazırlanan bu karışım ekmeklerin üzerine dökülür.
- Kuru ekmekler galeta unu yapıp ince tel süzgeçten geçirilerek kahve ile karıştırılıp tatlının üzerine serpilir.

Ekmek Pudingi



Malzemeler

- 10 dilim ekmek (bayat kek, kruvasan, simit, poğaç a da kullanılabilir)
- 4 adet yumurta
- 1 su bardağı şeker
- 1 paket vanilya
- 1 çay kaş ığı tarç ın
- 3 çorba kaş ığı tereyağı (küp şeklinde doğ ranmış)
- 2 su bardağı s üt
- 2 su bardağı krema
- 1 kâse kuru ü züm
- 2 çorba kaş ığı damla çikolata

Vanilya sosu için:

- 2 su bardağı s üt
- 1 yemek kaş ığı niş asta
- 3 yemek kaş ığı şeker
- 1 paket vanilya

Hazırlanışı

- Vanilyalı sos: S üt, şeker ve vanilya kaynatılır, kaynayan karış ıma, s ütle aç ılmış niş asta hızlıca dök ülür ve karış tırılır, uygun kıvama gelince ocaktan alınır.
- Ekmekler fır ın tepsisinde bir s üre kızartılır.
- Kızartılan ekmekler bir kaba alınarak üstlerine tereyağı parç aları koyulur, ü züm ve damla çikolata serpilir.
- Baş ka bir kapta, yumurta, şeker, vanilya, s üt ve krema karış tırılır.
- Karış ım, ekmeklerin üzerine dök ülür. Ekmekler sosa iyice batırılır ve fır ında piş irilir.
- Çıkmasına yakın, bir çorba kaş ığı şeker, tarç ın ile karış tırılarak tatlının üstüne serpilir, vanilya sosu ile servis edilir.

Frambuazlı Ekmek Tatlısı



Hazırlanışı

- Süt, krema, tereyağı ve şeker çırpılıp yumurta ilave edilir.
- Ekmekler küp şeklinde doğranıp fırında kurutulur.
- Fırından çıkan ekmekler kaplara koyulur.
- Doğranan frambuazlar ve hazırlanan süt, krema, şeker ve yumurta karışımı, ekmeklerin üzerine dökülüp fırında benmari usulü 30 dakika pişirilir (Fırının ısısı 180–200 derece arasında olacaktır).

Malzemeler

- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı krema
- ½ su bardağı şeker
- 100 gr (1 su bardağı) doğranmış frambuaz
- 7 dilim doğranmış bayat ekmek
- 2 adet yumurta
- 50 gr (3 yemek kaşığı) tereyağı

Benmari Usulü Pişirme:

Gıdanın bulunduğu kabın, ocak üzerindeki veya fırın içerisindeki sıcak su dolu bir başka kabın üzerine oturtularak gıdanın pişirilmesi veya eritilmesi işlemidir.

NOT: Bu tarifte frambuaz kullanılmıştır. Frambuaz yerine değişik meyve ve ürünleri koyulup ekmek tatlısı çeşitleri yapılabilir. Örneğin; vişneli ekmek tatlısı, çilekli ekmek tatlısı, pekmezli ekmek tatlısı, kayısıli ekmek tatlısı, üzümlü ekmek tatlısı gibi...



Teşekkürler

Bayat Ekmekli Yemek Tarifleri kitabının hazırlanmasında destek olan
TAFED Başkanı Sn. Zeki AÇIKÖZ liderliğindeki ekibe,
Yemek Blogu Yazarı Filiz ÇATALKAYA ORHAN ve
internet sitemiz üzerinden tariflerini paylaşan herkese teşekkür ederiz.



TAFED bünyesinde destek verenler:

- **Zeki AÇIKÖZ** - Türkiye Aşçılar Federasyonu Başkanı- Ankara Sheraton Hotel Aşçıbaşı
- **Koray TÜRK** - Başkent Aşçılar ve Turizm Birliği Derneği Başkan Yardımcısı - Ankara Sheraton Hotel Sous Chef
- **Burhanettin TÜREL** - Başkent Aşçılar ve Turizm Birliği Derneği Yönetim Kurulu Üyesi - Ankara Sheraton Hotel Executive Sous Chef
- **Satılmış ÇERİBAŞI** - Başkent Aşçılar ve Turizm Birliği Derneği Yönetim Kurulu Üyesi - Ankara Sheraton Hotel Pastane Chef
- **Ramazan AKALIN** - Ankara Sheraton Hotel Pastane Chef
- **Esra Gürel ÇAT** - Türkiye Aşçılar Federasyonu Projeler Koordinatörü - Başkent Aşçılar ve Turizm Birliği Derneği Yönetim Kurulu Üyesi
- **Elif DENİZCİ** - Başkent Aşçılar ve Turizm Birliği Derneği Başkan Yardımcısı - Bilkent Üniversitesi Turizm ve Otel İşletmeciliği Bölümü Öğretim Üyesi
- **Bülent TAMGÜÇ** - Fotoğrafçı - Siyah Beyaz Color

[illegible]



This image shows a full page of white paper with horizontal dotted lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page, providing a guide for handwriting or typing. There are no margins, text, or other markings on the page.



This image shows a full page of white paper with horizontal dotted lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page, providing a guide for handwriting or typing. There are no margins, text, or other markings on the page.



www.tarim.gov.tr



TOPRAK MAHSULLERİ OFİSİ
GENEL MÜDÜRLÜĞÜ

www.tmo.gov.tr



www.ekmekisrafetme.com

TOPRAK MAHSULLERİ OFİSİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
Müdafa Caddesi No:18 06100 Bakanlıklar / ANKARA
TEL : (0312) 416 30 00 FAKS : (0312) 417 72 23 - 417 00 37
e-posta: tmo@tmo.gov.tr