



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

PEYNİR - EKMEK



8 Dilim ekmek
1 Su bardağı rende kaşar peyniri
1 Su bardağı rede beyaz peynir
1 Adet yumurta
1 Çay kaşığı pul kırmızı biber
Tereyağı

- # Ekmek 1 cm. kalınlığında dilimlenir.
- # Diğer taraftan rendelenmiş kaşar ve beyaz peynir, bir kaba konur, üzerine yumurta ve pul biber eklenir iyice karıştırılır.
- # Dilimlenmiş ekmeklerin üzerine önce ince bir tabaka halinde tereyağ sürülür, sonra hazırlanan peynirli karışım biraz kalın olarak sürülür.
- # Peynir ekmekler, yağsız fırın tepsisine dizilir. Önceden ısıtılmış 200 derece fırına verilir.
- # Üzeri kızarana kadar pişirilir.
- # Fırından çıkınca peynir ekmek ortadan kesilir, dilimlenmiş domates eşliğinde sıcak olarak servise sunulur.

Not: Peynir - Ekmek çok kısa sürede hazırlanan bir ikramdır. Arzu edilirse peynir karışımına ince doğranmış maydanoz eklenir.