



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EHLİKEYİF TOST

Refika Birgöl

- 1 adet İnce Lavaş Pide
- 6 dilim Taze Kaşar Peyniri
- 1 adet Soğan
- 1 çorba kaşığından biraz az Biber Salçası
- 2 çorba kaşığı Domates Püresi
- 1 tatlı kaşığı Zeytinyağı
- İnce Sucuk Dilimleri
- 2 adet Yeşil Sivri Biber
- Yarım adet Kırmızı Kıpça Biber
- 1 adet Yeşil Biber

Önce 2 çorba kaşığı domates püresi ve 1 çorba kaşığı biber salçasını bir kaptaki karıştırın. Bu tostun ekmeğini hem nemlendirecek hem de lezzetine lezzet katacak. Tost makinenizi ısıtın ve 1 soğanı halka halka kesip ızgarasının üzerine koyun. 1 adet yeşil biber ve ½ adet kıpça biberin de tohumlarını temizleyip, jülyen doğrayarak ızgaraya yerleştirin. Soğanların bir tarafı yaklaşık 5 dakikada pişince, çevirerek diğer taraflarını da pişirin. Son olarak ızgaraya ince sucuk dilimlerini koyun ve 15-20 saniye pişirin. Pişen tostun iç malzemelerini ayrı bir kaba çıkarıp, tekrar başrolü kapmaları için şimdilik kenarda bekletin. Tost makinesinin üzerinde kalan sucukların yağına 1 lavaş pideyi bandırın. Daha sonra çevirerek içine hazırladığınız domates sosundan sürün. ½ kaşık da üzeri için ayırın. Sonra lavaşın soslu kısmına dilimlenmiş 3 dilim taze kaşarı ve diğer iç malzemeleri koyduktan sonra en üste kalan 3 dilim kaşarı da ekleyerek, kapatın. Artan sosu da bir fırça yardımı ile lavaş pidenin üzerine sürün. Peynirler eriyip, lavaş kıtırdıyana kadar pişirmeniz yeterli. Nefis bir tost keyfini çıkarmanız için sizi bekliyor.

