



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

RUS USULÜ PASTIRMALI EKMEK

50 gr kaşar peyniri rendesi
6 dilim pastırma
50 gr tereyağı
6 dilim çavdar ekmeği

Tavada tereyağını eritin ekmek dilimlerini bu yağda kızartın, fazla yağın emici bir kağıda alın, her dilimin üzerine kenarından taşmamak şartıyla pastırma dilimi yerleştirin, üzerine bolca kaşar peyniri rendesi serpip fındık büyüklüğünde birer parça tereyağı koyun, fırının ızgara kısmını yakıp 40 dakika peynirler eriyip sararana kadar pişirin, hemen sıcak sıcak ikram edin.