



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSİSLİ TİRİT

- 1 adet bayat ekmek
- 1 ay bardağı süt
- 2 adet sosis
- 1 tatlı kaşığı salça
- 1 ay bardağı su
- 1 su bardağı rende kaşar

Ekmek dilimlenir, kenarları alınır. Küp şeklinde doğandıktan sonra fırın kabına dizilir. Üzerine süt gezdirildikten sonra suyla karıştırılmış salça gezdirilir. Daire şeklinde doğranmış sosis ve kaşar serpilir. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında en fazla 15 dakika pişirilir.
