



2 PEYNİRLİ EKMEK

Bayat ekmek dilimleri
1 kase beyaz peynir
1/2 kase kaşar peyniri (peynirleri isteğinize göre değiştirebilirsiniz)
3-4 kaşık süt
İsteğe bağlı 1 yumurta
2 sivri biber
10 dal maydanoz
Kekik, pul biber ve az nane
Üzeri için:
Domates dilimleri
Biberiye

İstediğiniz iki çeşit peyniri rendeleyin ve 3 - 4 kaşık süt ile kıvam almasını sağlayın. Kıvam verdiğiniz peynirlerin içerisine maydanoz, dilimlenmiş biberleri ve baharatları ekleyip karıştırın. Bayat ekmek dilimlerinin üzerine bir miktar tereyağ sürün ve hazırladığınız peynir karışımından üzerine ekleyin. Son olarak üzerine dilimlenmiş domateslerden ekleyip bir kaç dal biberiye koyun ve önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında kızartın.

