



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AFRODİT

Kullanılacak malzeme (4 kiři için):

4 dilim tava ekmeđi,
100 gram eritme kars peyniri,
4 yumurta,
2 orba kaşığı rendelenmiş kaşar veya rokfor peyniri,
1 orba kaşığı margarin yağı,
1 fiske cevzi bevva,
yeteri kadar süt,
tuz ve karabiber.

Yapımı: Ekmek dilimlerini sütte iyice yumuşatmalı. Sonra bu dilimleri yağa bulanmış bir pyrex kayık tabağa düzenli bir biçimde yerleştirmeli. Dilim dilim kesilmiş eritme kars peynirlerini ekmek dilimlerinin üzerlerine yerleştirmeli. Yumurtalarla rendelenmiş kaşer peynirini, tuz, cevzi bevva ve biberi birlikte ırpmalı. Sonra bu çırpılmış karışımı ekmek dilimlerinin üzerlerine dökmeli. Pyrex kabı hemen kızgın fırına sürmeli ve yemeğin üzeri nar gibi kızarıncaya kadar fırında tutmalı. Sonra fırından çıkarıp sıcak sıcak ve olduğu gibi sofraya götürüp servis yapmalı.