



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## AMERİKAN TOSTU

2 dilim ekmek (beyaz ekmek veya tam buğday ekmeği tercih edilebilir)  
2 dilim cheddar peyniri (isteğe bağlı olarak başka peynirler de kullanılabilir)  
2 dilim jambon veya hindi füme  
1 yemek kaşığı tereyağı veya margarin  
1 yumurta (isteğe bağlı)  
Tuz ve karabiber (isteğe bağlı)  
Domates dilimleri, salatalık turşusu veya marul yaprakları (isteğe bağlı, tostun yanında servis edilebilir)

Ekmek dilimlerini alın ve bir taraflarına ince bir tabaka tereyağı sürün. Tereyağı sürülen kısım dış tarafa gelecek şekilde tost makinesine yerleştirilecektir.

Tereyağısız yüze bir dilim cheddar peyniri yerleştirin. Ardından jambon veya hindi füme dilimlerini ekleyin. Üzerine bir dilim daha peynir koyun ve diğer ekmek dilimini kapatın.

Tostu tost makinesine yerleştirin ve altın rengi olana kadar pişirin. Peynir eridiğinde ve ekmek çıtır çıtır olduğunda tost hazırdır.

Tostun daha doyurucu olmasını isterseniz, tostun pişirme aşamasında bir yumurta kırabilirsiniz. Yumurtayı ekmek dilimlerinin arasına koymadan önce hafifçe çırpıp tost makinesine ekleyin.

Tostu ikiye kesip tabakta servis edin. Yanında domates dilimleri, salatalık turşusu veya marul yaprakları ile sunabilirsiniz.

Not: Jambon yerine sucuk ve dilimlenmiş avokado ekleyerek farklı bir tat elde edebilirsiniz. Et yerine ızgara sebzeler (örneğin, biber, mantar, kabak) ve peynir kullanarak vejetaryen bir seçenek hazırlayabilirsiniz.

