



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANÇÜEZ SOSLU KIZARMIŞ PEYNİR DİLİMLERİ

Malzemesi:

Ancüezli sosu için:

50 gr. tereyağı

2 adet ancüez balığı

1/2 demet maydanoz

yarım limon suyu

Ayrıca:

8 dilim ekmek

3 yumurta,

50 gr. galeta unu

kızartmak için 50 gr. margarin

200 gr. beyaz peynir

Tuz.

Hazırlanışı:

Tereyağını bir kabın içinde eritin, ama yakmayın. Ancüez balığını ince ince kıyın. Maydanozu da ince ince kıyın ve ancüez ile birlikte tereyağına ilave edin. Limon suyunu da katın ve sıcak olarak muhafaza edin. Ekmek dilimlerinin kenarlarını çıkarın. İki dilim ekmeğin arasına peynir dilimlerini yerleştirin ve hafice bastırın. Yumurtaları ayrı bir kabın içinde çırpın. İki katlı ekmek parçalarını önce yumurtaya, sonra galeta ununa bulayarak, kızgın yağda kızartın. Yağdan çıkardıktan sonra üzerine ancüez sosunu dökün ve hemen servis yapın.

Not: Bu değişik yemeği hazırlarken, peynir dilimlerinin mümkün olduğu kadar kalın olmasına dikkat edin. hatta peynirin pişerken yayılmaması için sert beyaz peyniri tercih etmelisiniz. Peynirin kenar kısımlarını kullandığınız takdirde, peynirli ekmeğinizin şekli bozulmadan sofraya götürebileceksiniz.