



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAZLAMADAN TOST

2 adet bazlama ekmeđi
8 dilim kařar peyniri
10-12 dilim sucuk
1 adet domates
Yarım demet maydanoz
Tereyađı

Öncelikle sucukları tost makinesinde üzerini kapatmadan hafifçe pişirin. Halka şeklinde dizdiğiniz sucuk dilimlerinin üzerine kaşarları yerleştirin. Peynirler hafifçe eriyince enine ikiye bölünmüş bazlama ekmeğinin tabanını üzerine kapatıp iyice yapışmasını sağlayın.

Bazlamayı peynirler ve sucuklarla birlikte ızgaradan alıp ters çevirin. Üzerine küp küp doğranmış domatesleri ve maydanoz yapraklarını serpiştirin. Bazlamanın üst parçasını da yerleştirip yeniden tost makinesine alarak kapağını kapatın. Güzelce kızarıncaya ekmeğin altına ve üstüne tereyağı sürün. Dörde bölerek servis edin. Arzu ederseniz kaşarları yerleştirmeden önce sucukların üzerine bir yumurta kırıp tostunuzun lezzetini ve doyuruculuğunu daha da artırabilirsiniz.

