



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BAZLAMA TOSTU

2 adet bazlama ekmeđi  
100-150 gram dilimlenmiř kařar peyniri  
100 gram dilimlenmiř sucuk  
2-3 tatlı kaşığı domates salçası  
Kekik  
Tereyađı

Öncelikle dilimlenmiř sucukları tavada bir kađ dakika piřirelim.

Ortadan ikiye kesmiř olduđumuz bazlama ekmeklerinin içine ince bir katman halinde domates salçası sürelim ve kekik serpelim.

Dilimlenmiř kaşar peynirlerini ekmeğin bir yarısına dizelim.

Üzerine piřirmiř olduđumuz sucuk dilimlerini yerleřtirelim.

Ekmeđin diğer yarısını üzerine kapatalım ve aynı işlemleri diğer ekmeğ için de yapalım.

Hazır olan ekmeklerimizi tost makinesine yerleştirelim ve üzeri hafifçe kızarana ve kaşar peynirleri eriyene kadar pişirelim.

Piřen tostlarımızın her iki diş yüzüne makineden aldıktan sonra, henüz sıcakken tereyağı sürelim ve kekik serpelim.

Tostlarımızı sıcak bir şekilde servise sunalım.

Arzuya bağlı olarak; yanına ketçap, mayonez, tost makinesinde kızartılmış yeşil biber veya patates kızartması da ilave edebilirsiniz.

