



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEŞAMELLİ TOST

12 adet tost ekmeđi
1/4 kangal AYTAÇ GURME SUCUK
1 yemek kaşığı tereyağı
1 su bardađı rendelenmiř mozzarella peyniri
Sosu için;
2 su bardađı sũt
2 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı un
Tuz

Ekmeklerin bir yüzlerine tereyağı sürũn, dilimlenmiş AYTAÇ GURME SUCUK ¶ları dizin.

Üzerine ikinci dilim kapatın.

Beřamel sos hazırlamak için un ve tereyağı kavurun, sũt ekleyin, sürekli karıştırarak muhallebi kıvamını alana kadar pişirin, tuz ile lezzetlendirin.

Dilimlerin üzerine beşamel sosu paylaştırın, rendelenmiş mozzarella peyniri serpin ve önceden 190 derecede ısıtılmış fırında kaşar eriyip pembeleşene kadar pişirin.

