



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

---

## BUYURDİ (SELANİK)

Alper Akar

200 gr feta ya da Ezine Peyniri  
2 adet çarliston biber  
6-7 adet küçük salkım domates  
Yarım çay bardağı sızma zeytinyağı  
Kekik  
Karabiber  
Kızartılmış ekmek

Fırına girmeye uygun bir güveç kabına yağın yarısı boşaltılır.  
Domatesler küp küp, biberler ise halka halka doğranır.  
Peynir, iri parçalar halinde elle parçalanır.  
En alta domates ve biberler karışık döşenir. Domatesin birazı bekletilir.  
Domates ve biberli karışımın üstüne, parçalanmış peynir yayılır.  
Üzerine de kalan domates yayılır.  
Biraz kekik ve çekme karabiber serpilir, kalan zeytinyağı da üstüne boşaltılır.  
Üzeri tercihen yağlı bir kağıtla kapatılır, 180 derecelik önceden ısıtılmış fırında 20 dakika pişirilir.  
Üstten domatesler kontrol edilir.  
Piştiğinde yanında kızartılmış ekmekle servis edilir.

---