



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇEMENLİ EKMEK

1 çorba kaşığı Biber Salçası
Biraz Beyaz Peynir
2 diş Sarımsak
1/2 fincan Zeytinyağı
Yarım Limon Suyu
3 dilim bayat Ekmek
1 çay bardağı Ceviz
Biraz tuz, nane
Karabiber

Bayat ekmek dilimlerinin içini ufalayın. Biber salçası, ekmek içi, beyaz peynir ve dövülmüş cevizi son zeytinyağı ve limon suyunu ka rışıma ekleyin. Çemeni, sandviç ekmeği veya tost ekmeği üzerine sürüp servis yapın.

Not: Çavdar, kepek ya da köy ekmekleri kullanırsanız daha lezzetli olur.
