



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİÇEK EKMEKÇİKLER

4 dilim tost ekmeđi
1 yemek kaşığı tereyağı
İç malzemesi:
1 adet sosis
8 dilim sucuk
1 adet yeşil biber
1 adet dolmalk kırmızı biber
1 kaşık sıvı yağ
50 gr rendelenmiş kaşar peyniri

Tost ekmeklerinden kenarları da kesilecek şekilde bir su bardağı yardımıyla yuvarlak şekiller kesilir. Sonra da bu yuvarlakların dört tarafından bıçak yardımıyla küçük üçgen parçalar kesilerek yuvarlak parçalar biraz daha süslü hale getirilir. Hazırlanan ekmekler çok az yağ sürülmüş küçük fırın kaplarına şekil verilerek yerleştirilir. Üzerlerine de fırça yardımıyla biraz yağ sürüldükten sonra önceden ısıtılmış fırında kızarıncaya kadar pişirilir. İç malzemesi için sosisler, biberler ve sucuk sıvı yağ ilavesi ile kavrulur. Bu karışım hazırlanmış olan ekmeklerin içine doldurulduktan sonra üzerlerine rende kaşar ilave edilir. Önceden ısıtılmış fırında kaşarlar eriyinceye kadar pişirilir ve sıcak halde servis yapılır.