



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DİLİM EKMEK ŞÖLENİ

8 dilim Tost Ekmeđi
2 adet yumurta
1 dilim beyaz peynir
Çeyrek kantal sucuk
8 dilim kaşar peyniri
1 adet kapy biber

Ekmeđ dilimleri yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. Yumurtalar bir kaba kırılır, kısaca çırpıldıktan sonra ezilmiş peynir ilave edilir. Peynir iyice ufalana kadar çırpılır. Ekmeklerin üzerine sürülür. Sonra yuvarlak doğranmış biber parçaları, 4- 5 adet sucuk dilimi bırakılır. Tepsi 180 derece fırına verilir, 10 dakika sonra fırından alınır. Her bir dilime 1&aposp;er adet kaşar peyniri dilimi bırakılır. Tekrar fırına verilir, kaşar eriyene kadar pişirilir.



Fotoğraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 31.03.2022