



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ EKMEKLER

6 dilim tost ekmeđi

Margarin

1,5 su bardağı ufalanmış beyaz peynir

1 adet domates

Yarım demet ince kıyılmış maydanoz

1 adet domates

3 adet sivribiber

Tuz

Kenarları kesilmiş tost ekmeklerini bir merdane yardımıyla yassılaştırılm. Çok az yağ sũrũlmũř kũũk fırın kaplarına Őekil vererek yerleştirelim. zerine tekrar margarini sũrelim. Yũksek dereceli fırında kızartalım. Kızarmış ekmekleri fırın soğuduktan sonra kalıplardan çıkaralım. İ malzeme için, beyaz peynir, kũp kũp kesilmiş domates, kıyılmış maydanoz ve kũũk dilimlenmiş sivri biberi karıştırılm. Tuzunu ayarlayalım. Hazırladığımız bu karışımı ekmeklerin içine doldurup, servis yapalım.

