



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ PEYNİRLİ KÖY EKMEĞİ

2 yemek kaşığı Tat Fırında Domatesli Ekmeküstü Harcı

Susam

3 su bardağı un

2 su bardağı Sek Taze Kaşar (rendelenmiş)

250 ml Sek Süt

1 tatlı kaşığı kekik

1 tatlı kaşığı fesleğen

1 tatlı kaşığı kuru nane

1 paket kabartma tozu

75 gr Sek Tereyağı

Derin bir kaseye yumuşamış tereyağı, un, süt, rendelenmiş kaşar peyniri, kekik, kuru nane, fesleğen, kabartma tozu, Tat Fırında Domatesli Ekmeküstü Harcı, tuz ve karabiberi ilave edip yoğurunuz, Hamur elinize yapışmaya devam ederse ele yapışmayacak hale gelene kadar azar azar un ekleyebilirsiniz. Arzu ettiğiniz boyda ekmeğe şekil veriniz. Daha sonra ekmeğin üst tarafına bir bıçak yardımıyla Tat Domates Fırın Ekmek Üstü sürüp susam serptikten sonra ekmekleri tepsiye diziniz. Önceden 185 derecede ısıttığınız fırında ekmekler kabarıp kızarıncaya kadar pişirip sıcak olarak servis ediniz.

[ML® Köy Somunu için tıklayın](#)