



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ VE JAMBONLU EKMEKLER

25 Gr Sana Ekmeküstü Kase
50 gr dana jambon
10 Adet çeri domates
80 gr rendelenmiş kaşar peyniri
1 Diş sarımsak
500 ml süt
1 Çay Kaşığı karabiber
3 Adet yumurta
4 Dilim tost ekmeği

Fırını 180 dereceye ayarlayın. Sarımsağı rendeleyip sanayağı ile karıştırın. Ekmekleri üçgen şeklinde kesin ve ekmeklerin iki yüzüne sanayağı sürün ve fırın kabına dizin. Jambonları ince kesin ve ekmeklerin aralarına serpiştirin. çeri domatesleri ortadan ikiye kesin ve ekmeklerin kenarlarına yerleştirin. Yumurtalar ile sütü çırpın. Tuz, karabiber ile tatlandırın ve ekmeklerin üzerine dökün. En üste rendelenmiş kaşar peyniri serpiştirip fırında 30-35 dakika pişirin. Servis yapın.