



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKMEK DOLMASI

4 adet sandviç ekmeđi
10 dilim AYTAÇ GÜRME SUCUK
100 g kıyma
1 yemek kaşığı tereyağı
1 adet havuç
5-6 adet mantar
2 adet yeşil biber
2 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı kıyılmış maydanoz
Tuz ve çekilmiş tane karabiber
4 yemek kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri

Küçük sandviç ekmeklerini ortadan kesin, içlerini boşaltın ve küçük birer çanak haline getirin. Bir tencerede tereyağını kızdırın. AYTAÇ GÜRME SUCUK ı, kıymayı ekleyin ve kavurun. Küçük küçük doğranmış havucu, kıyılmış mantarı, doğranmış biberi, maydanozu, tuz ve karabiberi ekleyin ve biraz daha kavurun. Unu 1 çay bardağı su ile karıştırın, ekleyin. Kaynamaya başlayınca ateşten alın ve ekmekleri bu içle doldurun. Üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpin ve önceden 220 derecede ısıtılmış fırında 10 dakika pişirin.

