



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## FIRINDA PEYNİRLİ TOST

12 dilim tost ekmeđi  
300 gr. eritme peyniri  
3 adet yumurta  
1 ay bardađı süt  
100 gr. hazır taze krema  
20 gr. tereyađ  
Yeterince hindistancevizi unu, tuz, kırmızı biber

### YAPILIŐI:

Fırını kızdırınız. İçinde ekmek dilimlerini az bir Őey kızartınız. Eritme peyniriniz dilimlenmiŐ değilse keskin bir bıçakla ince ince dilimleyiniz. Her ekmek diliminin üstüne bir dilim eritme peyniri koyunuz. Peynirlerin hafifçe ekmeklerin kenarından taŐmasını sağlayınız. Fırın tepsisini hafifçe yağlayıp kaydırmaca ekmek dilimlerini tepsiye yerleŐtiriniz. Öte yandan bir kseye yumurtaları kırınız. İçine bir çay bardağı süt ve 100 gr. hazır taze krema katıp iyice karıŐtırınız. Peynir tuzlu değilse tuzlayınız. Zevkinize göre kırmızı pul biber ilave ediniz. Hindistancevizi ununu da katıp yaptığınız karıŐımı ekmeklerin üzerine dökünüz. Önceden ısıtılmış kızgın fırında 25-30 dakika üstü kızarıp, ktır ktır oluncaya kadar piŐiriniz. Sıcak sıcak ikram ediniz.

Not: Bu tostı baŐka yağlı peynirle de yapabilirsiniz. Kıbrıs'ın "Hellim" peyniri, Erzincan'ın "yağlı tulum" peyniriyle de baŐarılı sonuç alabilirsiniz. İkrâm ederken yanında ubuk Őeklinde kesilmiş taze havuç sunmayı unutmayın. İkiisi de çok hoŐ bir lezzet meydana getirir.