



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FIRINDA SOSLU PEYNİRLİ SİMİT

<https://www.elele.com.tr>

3 simit  
4 domates  
6 sivri biber  
Yarım demet maydanoz  
75 gr beyaz peynir  
75 gr dil peyniri  
4 yumurta  
150 ml süt  
100 ml krema

Simitleri önce dörde sonra her birini boyuna ikiye bölün. Biberlerin çekirdeklerini temizleyin ve ikiye bölün. Dil peynirlerini tel tel ayırın, beyaz peynirleri küp Őeklinde doğrayın. Yumurtaları bir kasede iyice çırpın. Süt, krema, tuz ve biberi ekleyip karıştırın. Bir fırın kabına sırasıyla simit, domates, biber, dil peyniri, maydanoz ve beyaz peyniri yerleştirin. Bu sıralamayı fırın kabı dolacak Őekilde malzemeler bitene kadar tekrarlayın. Malzemelerin zerine yumurtalı karışımı dkn. Önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 25-30 dakika pişirin. Sıcak servis yapın.

