



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GRILLED CHEESE

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

2 dilim beyaz ekmek (tercihen tost ekmeği)

2-3 dilim cheddar peyniri (veya mozzarella, kaşar peyniri gibi kolay eriyen peynirler)

1-2 yemek kaşığı tereyağı (oda sıcaklığında yumuşamış)

İsteğe bağlı:

İnce dilimlenmiş domates, salam, fesleğe yaprakları

Ekmek dilimlerinin her iki yüzüne ince bir katman halinde tereyağı sürün. Tereyağı, ekmeklerin güzelce kızarmasını ve çıtır bir doku kazanmasını sağlayacaktır.

Bir ekmek diliminin üzerine 2-3 dilim cheddar peyniri yerleştirin. Daha fazla lezzet katmak isterseniz, domates dilimleri, salam veya fesleğe yaprakları ekleyebilirsiniz. Diğer ekmek dilimini üzerine kapatın.

Orta ateşte ısıtılmış bir tavaya sandviči yerleştirin. Tavayı yağlamanıza gerek yok; ekmeklerin üzerindeki tereyağı yeterli olacaktır.

Her iki tarafı da altın sarısı renk alana ve peynir tamamen eriyene kadar 2-3 dakika pişirin. Sandviči çevirirken dikkatli olun, malzemelerin dağılmamasına özen gösterin.

Tavadan alınan sıcak grilled cheese'i keskin bir bıçakla çapraz şekilde ikiye kesin. Yanında ketçap, barbekü sosu veya turşu ile servis ederek lezzetini artırabilirsiniz.

