



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇLU SİMİT

1 adet simit
1 adet orta boy havuç
1 kaşık keçi peyniri
Zeytinyağı

Havucu rendenin ince tarafında rendeleyip biraz zeytinyağı ile tavada öldürün, ufalanmış keçi peyniri ile karıştırıp simit dilimlerinin üzerine pay edin. 180 derecedeki fırında 7-8 dakika fırınlayın.

