



## HİNDİ FÜMELİ DOMATES SOSLU TOST

1 çorba kaşığı kadar doğal tereyağı  
Birkaç adet tost ekmeği  
2 dilim hindi füme  
4 dilim taze kaşar peyniri  
2-4 çorba kaşığı kadar kışık hazırlanmış domates sosu

Tost ekmeklerinin her bir yüzünü tereyağı ile bolca yağdan geçirin. Yeteri kadar yağlamazsanız kuru ve lezzetsiz bir tost olmuş olur.

Kaşar peynirini en alt kısma yerleştirdikten sonra kışık hazırladığınız domates sosundan biraz ilave edin.

Bir üst zemine hindi füme yerleştirin. Daha sonra tekrar domates sosu ilave edin.

Domates sosu ve diğer malzemeler bitene kadar bunu yapmayı sürdürün.

Ardından 6-8 dakika kadar tost makinesini iyice bastırın. Domates sosu malzemelerle iyice uyum sağlayacak.

