



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARIŞIK TOST

Zeytin ezmesi, dil peyniri, beyaz peynir, fesleğen ve rokayı iki dilim ekmeğın arasına özenle yerleştirdikten sonra Karaca tost makineleri ile pişirebilirsiniz. Akdeniz tostu olarak adlandırılan bu lezzetli yiyeceği sıcak servis ediniz.

Not: Karışık tost denince akla sucuk, peynir ve ekmeğ gelse de farklı malzemelerle de yapıldığını görebilirsiniz. Lezzetli bir karışık tost yapabilmek için damak tadınıza uygun malzemeler seçebilirsiniz. Dil peyniri ve kavurma; beyaz peynir, domates ve kekik; salam, sosis, sucuk ve turşu; hindi füme ve taze kaşar; keçi peyniri ve pastırma gibi malzemeleri bir araya getirerek tadına doymaz karışık tostlar pişirebilirsiniz.

