



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAŞAR PEYNİRİ TAVASI

160 gram kaşar peyniri

4 francala dilimi

225 gram vejetalin veya zeytinyağı

1 kahve kaşığı kırmızı biber

1) Kabukları çıkarılmış 4 ince francala dilimini, içinde kızdırılmış 1 bardak vejetalin veya zeytinyağı olan tavaya atarak ekmeklerin bir tarafları pembeleştikten sonra diğer taraflarını çevirmek suretile iki taraflarını kızartmak sonra da bu ekmekleri bir delikli kepçe ile iyice süzülmüş olarak tavadan tabağa almalı ve bir tarafa bırakmalıdır.
2) Bunu müteakip, ateş üstündeki yağa, yarımşar parmak inceliğinde 4 müsavi dilime kesilmiş 160 gram kaşar peynirini atarak, peynir dilimlerinin bir tarafları penbeleştikten sonra, diğer taraflarını çevirmek suretile peynirlerin de her iki taraflarını kızartmalı, sonra da, kızarmış bu peynir dilimlerini yine iyice süzülmüş olarak tavadan çıkararak, evvelce kızartıp tabağa döşemiş olduğumuz ekmeklerin üstlerine oturtmalı peynirlere 1 kah. kaşığı da kırmızı biber ektikten sonra derhal servis yapmalıdır.