



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAŞAR PEYNİRLİ TOST

250 gr (2 su bardağı) kaşar peyniri rendesi
1 tatlı kaşığı hardal
1 kahve kaşığı karabiber
4 dilim kızarmış ekmek (kenar kabukları alınıp, sıcak olarak saklanmış)
1 kahve kaşığı kırmızıbiber

Orta boy bir tencereye peyniri koyup, tencereyi ateşe oturtunuz. Tahta kaşıkla sürekli karıştırarak peyniri eritiniz. Peynir eriyip, karışım koyu bir krema kıvamına gelince, hardal ve karabiberi katıp,3-4 dakika daha kaynatmaya devam ediniz.

Tencereyi ateşten alıp, karışımı kızarmış ekmek dilimlerine sürerek, kırmızıbiberi serptikten sonra servis ediniz.
