



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIZARMIŞ ÇITIR PEYNİRLER

4 kalın parça İçim Dil Peyniri
1 adet yumurta, çırpılmış
50 gr domates rendesi
2 dilim bayat ekmek
1 çay kaşığı İçim Tereyağı

Fırını önceden 220°C'de ısıtın. Bir tavada İçim Tereyağını orta ateşte eritin. Ekmekleri parçalara bölün ve kısa kısa birkaç defa mutfak robotundan geçirin. Tavaya ilave edin ve sık sık karıştırarak 2 dakika kavurun. Ekmekleri tavadan alıp bir kaptaki bekletin. İçim Dil Peynirleri'ni 3'er cm'lik kalın dilimler halinde kesin. Yumurtayı geniş bir kaba kırın ve çırpın.

Peynirleri önce yumurtaya daha sonra ekmek kırıntılarına batırın. Dilimlerin tamamen kırıntıyla kapladığından emin olun. Yağlı kağıt serdiğiniz fırın tepsisine dizin. 4 dakika kadar fırınlayın. Peynirler yumuşak bir hale gelip, üzerleri altın rengine yaklaştığında fırından alın. Yanında domates sos ile servis edin.

