



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CROQUE MONSIEUR

2 dilim tost ekmeđi
1 yemek kaşığı tereyağı
1 dilim dana jambon
2 dilim kaşar peynir
25 gram rendelenmiş gravyer peyniri
1 yemek kaşığı süt
1 adet yumurta
Muskat rendesi
Karabiber
Tuz

Tereyağlı taraf içeride kalacak şekilde ekmeklerin bir yüzeyine tereyağı sürün.

İçerisine bir dilim kaşar peynir koyun.

Jambonu ikiye katlayın.

Katladığınız jambonu ekmeklerin arasına yerleştirin.

Ardından gravyer peynirini rendeleyin.

Bir karıştırma kabında rendelenmiş gravyeri, tuzu, biberi ve bir tutam muskatı karıştırın.

Daha sonra karışımın içine yumurta ve sütü de ekleyin.

Karışımı ekmeklerin üzerine sürün.

Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 10 dakika boyunca kızartın.

Tostunuzu yeşil salata ile servis edebilirsiniz.

