



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAYDANOZLU EKMEKLER

8 dilim ekmek
1 orba kaşığı margarin
1 kase rendelenmiş beyaz peynir
Yarım demet maydanoz
2 adet yumurta
1 adet domates
1 tatlı kaşığı zeytin ezmesi
9 dilim kaşar peyniri
Tuz
Karabiber
Pulbiber

Bir kaseye beyaz peynir, kıyılmış maydanoz, küp doğranmış domates, yumurta ve zeytin ezmesini alalım. Tuz ve pulbiber de ekleyip karıştıralım. Ekmeklerin üzerine margarini sürelim. Maydanozlu karışımı kaşıkla yayalım. Üzerine dilimlenmiş kaşar peyniri koyalım. Önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında üzeri kızarana dek pişirip, servis yapalım.

