



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAYDANOZLU EKMEK

8 dilim ekmek,
1 orba kaşığı margarin,
1 kase rendelenmiş beyaz peynir,
yarım demet kıyılmış maydanoz,
1 adet domates,
2 adet yumurta,
1 tatlı kaşığı zeytin ezmesi,
8 dilim kaşar peyniri,
tuz,
pulbiber

Bir kaseye beyaz peynir, kıyılmış maydanoz, küp doğranmış domates, yumurta ve zeytin ezmesini alın. Tuz ve pulbeber de ekleyip karıştırın. Ekmeklerin üzerine margarin sürün. Maydanozlu karışımı kaşıkla yayın. Üzerine, dilimlenmiş kaşarpeynirini koyun, önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında üzeri kızarana dek pişirin.
