



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİNİ SİMİT LOKMALARI

<https://cook.com.tr>

Eski Kaşar 50 Gram
Maydanoz 3 Dal
Tereyağı 20 Gram
Kırmızı Biber 1 Adet
Sarımsak 3 Diş
Simit 3 Adet

Simitleri halka halka doğrayın, her birinin üzerine önce tereyağı sonra da rendelenmiş sarımsakları sürün. Kaşar peynirini simit dilimlerin üzerine uyacak ebatta kesin ve üzerlerine yerleştirin. Üzerlerindeki peynir eriyinceye kadar, 10 dakika kadar, fırında pişirin. Fırından aldıktan sonra minik minik doğranmış maydanozları, onun üzerine de yine minik minik doğranmış kırmızı biberi kürdanlarla simitlerin üzerine sabitleyin. Sıcak simit lokmalarınız servise hazırdır.

