



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PARMESANLI EKMEK

2 Yemek Kaşığı Sana Ekmeküstü Kase
8 Dilim bayat ekmek
1 Aldığı kadar tuz
1 Aldığı kadar biberiye
1 Bardak Rendelenmiş parmesan peyniri

Ekmeklerin üzerine önce sana ekmeküstü margarin sürün, ardından parmesan peynirini serpiştirin. Biberiyeyi ince ince kıyın ve ekmeklerin üzerine ekleyin. Ekmekleri yağladığınız fırın tepsisi üzerine yerleştirip önceden ısıtılmış 190 dereceli fırında üzerleri kızarana kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.