



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASTA TOST

1 paket dilimlenmiş tost ekmeđi
Maydanozlu krema için:
200 gram krem peynir
7-8 dal ince kıyılmış maydanoz
150 gram salam
4 tane közlenmiş biber
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
Kırmızı krema için:
200 gram krem peynir
1 yemek kaşığı biber salçası
2 çay kaşığı fesleğen
1 çay kaşığı kırmızı toz biber
7-8 adet kurutulmuş domates
Yarım su bardağı ince kıyılmış ceviz
Üzeri için
200 gram krem peynir
1 çay kaşığı kekik
1 çay kaşığı kırmızı pul biber
Yarım çay kaşığı çörek otu

Maydanozlu krema için közlenmiş biber hariç tüm malzemeyi karıştırın. Kırmızı krema için gerekli malzemeleri de ayrı bir kaptaki karıştırın.

Tost ekmeğinden 3 dilimi yan yana dizin. Üzerine maydanozlu harcın yarısını sürüp salam dilimlerini yerleştirin. Suyunu süzdüğünüz ve yarıya böldüğünüz 2 adet közlenmiş biberi de salamların üzerine dizin. Daha sonra üzerine ikinci kat olan 3 dilim ekmeği yerleştirip kırmızı krema harcının yarısını sürün, üzerine cevizin yarısını serpin. Sırayla kalan ekmeğ dilimlerine aynı işlemi uygulayın. Beşinci katı yaptıktan sonra dilerseniz üzerini krem peynir ile kaplayıp baharatlarla süsleyebilirsiniz.

