



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ KEÇİ PEYNİRLİ TOST

- 2 adet patates
- 4 adet çarliston biber
- 1 adet kabak
- 1 su bardağı ufalanmış keçi peyniri
- 1 yemek kaşığı yağ

Patatesi haşlayıp, 1 yemek kaşığı yağı ve 1 avuç keçi peyniri ekleyerek püre haline getirin. Yeşil çarliston biberleri temizleyip uzunlamasına kestikten sonra ızgarada pişiriyoruz. Kabağı da serçe parmağı boyutlarında kesip ızgarada pişirin. Sebzelerimiz hazır olduğunda tost ekmeğinin üzerine önce hazırladığınız patates püresini sürün. İstedğimiz miktarda keçi peyniri koyun, üzerine sebzeleri yerleştirin ve tekrar bir miktar keçi peyniri serpererek ekmeğin diğer parçasını kapatın. Hazırladığımız tostları tost makinesinde pişirdikten sonra ikiye kesip mevsim yeşillikleri ile servis edin.

