



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLAMIŞ MISIRLI EKMEKLER

8 dilim kızarmış ekmek
6 çorba kaşığı cin mısır
4 çorba kaşığı zeytinyağı
50 gr. taze kaşar peyniri
2 adet sivri biber
Kırmızıbiber, karabiber, tuz

Bir tencereye sıvı yağı koyun. Mısırları ekleyin ve hepsini patlatın. Patlayan mısırları tepsiye yayın. Kızarmış ekmekleri robotta toz haline getirip mısırların üzerine dökün. Kırmızıbiber, karabiber ve tuzu da koyup harmanlayın. Üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpip 200 derecedeki fırında 10 dakika pişirin.