



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİR EKMEĞİ

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Adet bayatlamış ekmek
- 2 Bardak YOĞURT
- 1 Aldığı kadar nane
- 1 Aldığı kadar tuz
- 5 Dal maydanoz
- 1 Bardak et suyu
- 1 Aldığı kadar pul biber
- 1 Adet soğan
- 1 Bardak ufalanmış beyaz peynir

SANA MARGARİNİ eritip soğanları kavurun Küp küp kesilmiş ekmekleri ekleyin. Üzerine ufalanmış beyaz peyniri, pul biberi ve arzu ettiğiniz miktarda tuzu ekleyin (fazla koymayın çünkü peynirde de tuz vardır) En son ısıtılmış et suyunu üzerine gezdirip tüm ekmekler ıslanıncaya kadar karıştırıp, tencerenin kapağını kapatın. (Kesinlikle pişirmiyoruz altını yakmayın) 5 dakika sonra yemeğiniz hazır. Tabaklara servis yaptıktan sonra üzerinde arzu ettiğiniz miktarda yoğurt ve nane serpin.