



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ DANDİK

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

Bir santim inceliğinde kesilmiş 4 büyük dilim ekmek,
4 yumurta,
Kars tipi eritilmiş peynirlerden 4 üçgen,
yeteri kadar süt,
30 gram tereyağı,
1 çimdik ceviz-i bevva,
yeteri kadar tuzla kırmızı biber.

Yapımı:

Bu yemekte kullanılacak ekmek dilimleri iri ve yuvarlak ekmeklerden kesilmelidir. Ekmek dilimlerini süte batırıp çıkarmalı ve bol tereyağına bulanmış bir pyrex kaba yanyana yerleştirmeli. Bu ekmeklerin üstünü dilimlenmiş peynirle iyice örtmeli. Yumurtaları tuz, kırmızı biber ve ceviz-i bevva ile birlikte çırpmalı. Sonra bunu peynirli ekmek dilimlerinin üstüne yaymalı. Kalan tereyağını da küçük parçalara bölüp sağa sola serpiştirdikten sonra kabı sıcak bir fırına sürmeli. Burada 15 dakika kadar bıraktıktan sonra çıkarıp sofraya götürmeli ve sıcak sıcak servis yapmalı.