



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PEYNİRLİ EKMEK

Hamur için:

- 3 su bardağı un
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 1 paket instant maya
- 1 su bardağı ılık su
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı

Üstü için:

- 200 gram beyaz peynir veya lor peyniri
- 100 gram kaşar peyniri (rendelenmiş)
- 2 dal taze soğan (isteğe bağlı)
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 2 yemek kaşığı tereyağı

Derin bir karıştırma kabına un, tuz, şeker ve instant mayayı alın.

Karıştırın.

Ilık suyu ve zeytinyağını ekleyerek yumuşak bir hamur yoğurun.

Hamuru streç filmle kapatıp ılık bir ortamda yaklaşık 30-45 dakika kadar mayalanmaya bırakın.

Beyaz peyniri veya lor peynirini bir kaseye alın ve çatalla ezin.

Rendelenmiş kaşar peynirini ekleyin.

İsteğe bağlı olarak ince doğranmış taze soğan, kekik ve pul biberi karışıma ekleyip iyice harmanlayın.

Mayalanan hamuru veya hazır ekmeği fırın tepsisine yerleştirin.

Hamur kullanıyorsanız, elinizle biraz açarak düz bir şekil verin.

Üzerine tereyağını ince ince sürün.

Hazırladığınız peynirli karışımı ekmeğin hamurunun veya hazır ekmeğin üzerine eşit şekilde yayın.

Fırını 180 dereceye ısıtın.

Peynirli ekmeği fırına verin ve üzeri kızarana kadar, yaklaşık 20-25 dakika pişirin.