



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PENDİRLİ EKMEK (ŞANLIURFA)

5-6 deleme (1 kg) Urfa peyniri
10-12 adet yeşil soğan
1 demet maydanoz
2 çorba kaşığı isot
Tuz

Taze peynirler elle ufalanarak bir tepsiye alınır. Yeşil soğan ve maydanoz incecik kıyılır, peynire eklenir. Biber ve tuzu da ilave edilerek karıştırılır. Çarşı fırınlarına gönderilip pişirilir. 1 kg peynirden 5-6 adet peynirli ekmek yapılması uygundur. Peynirler önceden tuzlanmış ise peynirli ekmek hazırlandığında tuz konulmamalıdır. Fırından gelen peynirli ekmek sıcak servis yapılır.
