



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ SICAK EKMEK DİLİMLERİ

- 1 adet kepekli ekmek
- 1 kase beyaz peynir
- 1 tutam maydanoz
- 1 adet yumurta
- 1 tutam dereotu
- 1 adet közlenmiş kırmızıbiber
- 1 adet domates
- 50 gr. kaşar peyniri

Ekmeğimizi verevine bir parmak kalınlığında kesiyoruz. Fırın tepsisine diziyoruz. Bir kaba beyaz peyniri rencjeliyoruz. Üzerine yumurtayı kırıyoruz. Maydanozu, dereotunu, közlenmiş kırmızı biberi doğruyoruz. Karıştırma kabının içersine alıp pul biber, kekik ve sevdiğiniz baharatları ekliyoruz. Hepsini karıştırıp macun kıvamına getiriyoruz. Elde ettiğimiz bu karışımı servis bıçağı yardımıyla ekmeklerin üzerine sürerek paylaşıyoruz. Ortadan ikiye kesilmiş domatesi dilim şeklinde kesiyoruz. Peynirli harcın üzerine koyuyoruz. Onun üzerine de rendelenmiş kaşar peynirlerini ilave ediyoruz. Hafif çörek otu serpip önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 8-10 dk. kızartıyoruz. Çayın yanında servis edebileceğiniz kolay ve lezzetli bir aparatıdır.