



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FIRINDA PEYNİRLİ SİMİT

- 2 adet simit
- 1 adet yumurta
- 150 200 gr beyaz peynir
- 10 dal maydanoz
- 1 yemek kaşığı margarin
- Süslemek için:
- 1 adet yeşil biber
- 1 adet domates

Beyaz peyniri derin bir tabağın içine alarak çatal yardımıyla ezin. Maydanozları ince ince kıyın ve peynirin içine ekleyin. 1 adet yumurtayı ve tereyağını peynirin içine ilave ederek, iyice karıştırın. Simitleri (fotoğraftaki gibi) ortadan ikiye kesin ve peynirli harcı simitin üzerine yayın. Domates ve biberi ince ince dilimleyerek simitinizin üzerini süsleyin. 180 derece önceden ısıtılmış fırında simitlerin üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Sıcak yada ılık servis yapın.

