



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ SİMİT

1 adet büyük simit
100 gram beyaz peynir
1 adet domates
3 orba kaşığı kaşar peynir rendesi
1 adet havuç
2 orba kaşığı zeytinyağı
Kekik kırmızı pul biber

Simidi ortadan ikiye bölün. Bir kaptaki rendelenmiş havuç, peynir, baharatlar ve zeytinyağını karıştırıp simitlerin üzerine sürün. Kaşar peyniri serpip 200 derecedeki fırında 7 -8 dakika pişirip çıkartın ve sıcak servis yapın. İstenirse domates dilimleriyle de süslenebilir.