



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ VE SOSİSLİ DİLİM

MALZEMELER

4 Dilim Kepekli Ekmek
2 Adet Sosis veya Sucuk
2 Adet Sogan
1 Adet Kabak
1 Çorba Kasigi Un
1 Çay Kasigi Kabartma Tozu
2 Tatli Kasigi Ince Kiyilmis Maydanoz
2 Adet Yumurta
1/2 Su Bardagi Dil Peyniri
Tereyađı

YAPILIŞ TARİFİ

Ekmeklerin kenarlarını kesin. Üzerlerine tereyağı sürün. Tereyağları üstte gelecek şekilde orta boy fırın kabına aralık bırakmadan dizin.
Sosisleri veya sucukları dilimleyin. Kabagi ve soğanı bir kaba rendeleyin.
Sosis veya sucuğa, unu ve maydanozu ilave edip karıştırın. Yumurtaları ve peyniri ekleyip karıstirmaya devam edin.
Karısimi ekmegin üzerine yayın. 180 dereceli fırında 8 dakika pisirip servis yapın