



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PİCCANTİNİ

[www.vzug.com](http://www.vzug.com)

Sürme:

80 g soğan, doğranmış

200 g yarım yağlı ekşi krema

160 g jambon

80 g salam

80 g rendelenmiş peynir

1 yumurta

20 g beyaz un

Tuz

Karabiber

Muskat

50 g rendelenmiş peynir, serpmek için

Ekmek dilimleri:

10 dilimler Tost ekmeği, örgülü ekmekek veya diğerk ekmekek türleri

Frenk soğanı

Doğranmış soğanları kavurun ve soğumaya bırakın. Jambon ve salam dilimlerini küçük kareler şeklinde kesin.

Rendelenmiş peynir haricinde sürme için tüm malzemeleri karıştırın.

Ekmeği yakl. 1,5 cm kalınlığında dilimler halinde kesin. Sürmeyi eşit bir şekilde üzerine dağıtın. Piccantiniyi pişirme kağıdıyla kaplı tepsiye koyun ve rendelenmiş peyniri üzerine serpin.

Tepsiyi ısıtılmış fırına sürün. Fırınlayın.

Servis etmeden önce Piccantiniyi frenk soğanıyla süsleyin.

Not: Piccantini, bayat ekmeklerden faydalanmak için idealdir.

