



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİTA

- 1 adet küçük pita ekmeđi,
- 2 tatlı kaşığı ketçap,
- 1 dilim kaşar peyniri,
- 2 dilim jambon,
- 1 tatlı kaşığı taze soğan

Pita ekmeğini bir tabağa koyun. Üzerine domates salçası ya da ketçabı sürün. Peyniri dilimleyin. Ekmeđin üzerine koyun. Jambonu küçük küçük doğrayın. Peynirin üzerine serpin. En üste küçük küçük doğranmış taze soğanı serpin. Fırına koyup, peynir eriyene kadar pişirin. Sıcak bir şekilde servis yapabilirsiniz.
