



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

REZENELİ EKMEKLER

Malzeme:

2 adet kurutulmuş domates

50 gram Bizim Mutfak Teremyağ

1 adet soğan

2 baş rezene

Kurutulmuş domatesleri yumuşaması için sıcak suda ıslatın. Sonra suyunu süzüp iyice kıyın. ve Teremyağ'ın içine atın. Rezenelerin başlarını ayırıp ince ince dilimleyin ve ısınmış az yağlı tavada kızartın. Soğanı doğrayıp aynı tavada kızartın. Ekmegi dilimleyip tost makinesinde kızartın. Sonra domatesleri sıcak ekmeklerin üzerine paylaşırın. En üste kızarttığınız rezene ve soğan dilimlerini koyup servis yapın.
