



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAGANAKİ

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Peynir
Yeşil biber
Domates
Kaşar Peyniri
Tuz
Kekik
Zeytinyağı

Küçük bir borcamı veya güveç tabağını 1 yemek kaşığı zeytinyağı ile yağıyoruz.
Ardından peynirimizi dizip üzerine bir çay kaşığı kekik ve 3-4 yemek kaşığı kadar zeytinyağını döküyoruz.
Bir üst katmana domateslerimizi ve biberlerimizi dizip üzerlerine rendelenmiş kaşarı koyuyoruz.
Son olarak mezeyi daha da lezzetli hale getirmesi için küçük olacak şekilde 4-5 parça tereyağını da koyup
önceden 180 derecede ısıtılmış olan fırında kaşar eriyinceye kadar bekletiyoruz.

