



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİMİT ÇEMENİ (KASTAMONU)

<https://esenler.bel.tr/>

4 adet bayat simit
250 gram beyaz peynir
4 çorba kaşığı salça
50 gram ceviz içi
2 dal maydanoz
3 diş sarımsak
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı kırmızı biber, tuz
1 çay kaşığı nane

Simitleri ortadan ikiye bölün. Beyaz peynir, salça, ceviz içi, sarımsak, ince kıyılmış maydanoz ve baharatları derin bir kaba aktarın. Ezerek macun yapın. Simitlerin üzerine macundan sürüp yağladığınız fırın tepsisine dizin. 180 derecede 15 dakika fırınlayın ve çıkarın. Süsleyip servis yapın.

