



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SİMİT KAHVALTI

2 adet simit
1 domates
1 adet çarliston biber
Sucuk
Tereyağı
Tuz
Karabiber
3 yumurta
Kaşar peyniri rendesi

Simitleri resimdeki gibi kesip, tereyağında biraz döndürelim.
Domatesi, biberi ve sucuğu da küp küp doğrayalım, çırptığımız yumurtalara ekleyelim.
El ettiğimiz karışımı simitlerin üzerine dökelim.
1-2 dakika piştikten sonra üstüne de rendelenmiş kaşar peyniri serpelim.
Peynirler eriyince servise hazır.

Not: Kapaklı bir tavada pişirirseniz, sonuç mükemmel olacaktır.

