



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SİMİT TOST

- 1 adet simit
- 2 adet yumurta
- 1 tatlı kaşığı tereyağı
- Yarım su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- 1 tatlı kaşığı biber salçası

Bir adet simidi yatay olarak kesiyoruz. Tereyağını içine sürüyoruz. Kestiğimiz simidin alt tarafını tavaya koyuyoruz ve arkalı önlü üç dakika kadar kızarmasını sağlıyoruz. Üzerine bol kaşar peyniri ekleyip simidin ikinci yarısını üzerine kapatıyoruz. Tam ortasında oluşan boşluğa iki yumurta kırıyoruz ve tuzluyoruz. Tavaya kapak kapatıyoruz. Piştikten sonra yumurtalı kısmın üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpiyoruz.

