



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SİMİT TOSTU

1 adet bayat simit
3 dilim kaşar
6 dilim ince sucuk
1 adet yumurta
1 adet patates
1 bıçağın ucu kadar tereyağı
Baharat ve tuzlar

Patatesi soyup küp küp doğrayın. Akabinde bir tavada kızartın.
Patateslerinizi köşede bekletin.
O sırada tost makinesini açıp içini yağlayın.
Simidi ortadan ikiye bölün.
Ayrı ayrı tost makinesinde ısıtın.
Arasına biraz tereyağı sürün.
Akabinde kaşarı ve sucukları koyun.
Diğer simidi kaşar ve sucuğu koyduğunuz simidin üzerine bırakın.
Biraz tost makinesinde bastırdıktan sonra açım arasına baharat koyun.
Tekrar kapatıp orta kısmına çay kaşığı ucu kadar tereyağı bırakın.
Simidin tam orta yerine yumurtayı kırıp kızarttığınız patatesleri ilave edin.
Tahta kaşıkla karıştırıp baharat ve tuz dökün.
Tost makinesini kapatıp 5 dakika pişmesini bekleyin.
Simit tostunuz servise hazır!

