



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SOSİSLİ PEYNİRLİ EKMEK

8 adet kokteyl sosis (uzunlamasına ikiye bölünmüş)  
4 dilim tost ekmeđi  
4 çorba kaşığı krem peynir  
2 çorba kaşığı ketçap  
1 tatlı kaşığı kekik  
4 adet zeytin (çekirdekleri çıkarılmış, ikiye bölünmüş)  
Mısır

Peynir, kekik ve ketçabı çatalla karıştırın, ekmek dilimlerinin üzerine sürün. Dilimleri üçgen şeklinde kesip, yağlanmış fırın kabına dizin. Her bir üçgen ekmek diliminin üzerine iki adet yarım sosis yerleştirip, zeytin ve mısırla süsleyin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15 dakika kızartın. Sıcak olarak servis yapın.