



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SOSİSLİ VE PEYNİRLİ DİLİM

4 dilim kepekli ekmek  
2 adet AYTAÇ DANA SOSİS  
2 adet soğan  
1 adet kabak  
1 yemek kaşığı un  
1 çay kaşığı kabartma tozu  
2 tatlı kaşığı ince kıyılmış maydanoz  
2 adet yumurta  
100 g dil peyniri  
Tereyağı

Ekmeklerin kenarlarını kesin. Üzerlerine tereyağı sürün. Tereyağları üste gelecek şekilde, orta boy bir fırın kabına aralık bırakmadan dizin.  
Bir kabın içerisine AYTAÇ DANA SOSİS'leri dilimleyin.  
Kabağı ve soğanı rendeleyin.  
AYTAÇ DANA SOSİS'lere, unu ve maydanozu ilave edip, karıştırın.  
Yumurtaları ve peyniri ekleyip, karıştırmaya devam edin.  
Karışımı ekmeğin üzerine yayın.  
Önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında 8-10 dakika pişirin.  
Servis tabağına alın ve servis yapın.

