



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SOSİSLİ VE PEYNİRLİ DİLİM

4 dilim kepekli ekmeđ,  
2 adet sosis veya sucuk,  
2 adet sođan,  
1 adet kabak,  
1 orba kaşığı un,  
1 ay kaşığı kabartma tozu,  
2 tatlı kaşığı ince kıyılmış maydanoz,  
2 adet yumurta,  
yarım su bardağı dil peyniri,  
tereyađı

Ekmeđlerin kenarlarını kesin. Üzerlerine tereyağı sürün. Tereyağları üste gelecek şekilde, orta boy bir fırın kabına aralık bırakmadan dizin. Sosisleri veya sucukları dilimleyin. Kabağı ve soğanı bir kaba rendeleyin. Sosis veya sucuğa, unu ve maydanozu ilave edip, karıştırın. Yumurtaları ve peyniri ekleyip, karıştırmaya devam edin. Karışımı ekmeğin üzerine yayın. 180 dereceli fırında 8 dakika pişirip, servis yapın.



Fotođraf "Göksen" tarafından gönderildi. 02.01.2016