



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUCUKLU EKMEK

6 kişilik Gerekli malzeme:

1 çorba kaşığı tereyağı

6 dilim bayat ekmek

1 su bardağı süt

3 adet yumurta

1 su bardağı taze krema

3 çorba kaşığı ufalanmış beyaz peynir

1 tutam tuz, karabiber

150 gr ince kıyılmış sucuk

250 gr küp doğranmış dilpeyniri

Fırını 200 dereceye ayarlayın. Dikdörtgen bir fırın kalıbını 1 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı ile yağlayın.

6 adet bayat ekmek diliminin kabuklu kısımlarını kesin. Yaklaşık 1 su bardağı süte batırıp kalıbın dibine döşeyin.

Geniş bir kasede 3 yumurta, 1 su bardağı krema, 3 çorba kaşığı ufalanmış beyaz peynir, 1 tutam tuz ve

karabiberi mikserle çirpın. 150 gr ince kıyılmış sucuk ve 250 gr küp doğranmış dil peynirini ekmek dilimlerinin

üzerine yayın. Yumurtalı karışımı döküp fırında 20 dakika pişirin.

Kanepe kabarmaya ve üzeri altın sarısı renk almaya başlayınca fırından çıkarın. Dilimleyip sıcak olarak servis yapın.