



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUCUKLU EKMEK RULOLARI

6 dilim tost ekmeđi
1 yemek kaşığı zeytinyağı
25 gr tereyađ
10 dilim sucuk
1 adet domates
40 gr kaşar peyniri

Sucukları zar büyüklüğünde doğrayın. Domatesi küçük doğrayıp zeytinyağında pişirin. Sucukları ilave edin ve 3 dakika daha pişirip ocaktan alın. Tuz ilave edin ve soğumaya bırakın. Kaşar peynirini rendeleyip sucuğa karıştırın. Tereyağını eritin. Tost ekmeklerinin kenarlarını kesin. Ekmeklerin üzerine fırçayla yağ sürerek merdane yardımıyla inceltin. Sucuklu harçtan ekmeklerin içine yayıp rulo şeklinde sarın ve yağlı kağıt serili tepsiye dizin. 200 dereceye ayarlanmış fırında 10 dakika pişirip sıcak servis yapın.