



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUCUKLU IZGARA PEYNİR

<https://www.muratbey.com.tr>

1-1,5 paket Muratbey Dilimli Izgara Peyniri
1 küçük kâse doğranmış sucuk
5-6 çeri domates ya da büyük domates
3 tane yeşilbiber
1 kahve fincanı zeytinyağı
1 çay kaşığı pul biber
Biraz kekik
İnce kıyılmış maydanoz
Tuz

Tavaya zeytinyağı koyun. Üzerine temizlenmiş ayıklanmış ve ikiye bölünmüş biberleri ekleyin. Domatesleri ikiye, büyükse dörde bölün. Yanmaz tavaya alın, harlı ateşte tavayı sallayarak kızartın. Ayrı bir yerde sucukları kızartın. Muratbey Dilimli Izgara Peynirini ılık suda 10 dakika bekletin ve tavada yağsız olarak kızartın. Dört adet üçgen elde edecek şekilde kesin. Kızarttığınız diğer malzemelere en son sucuk ve Izgara Peyniri de ekleyin. Üzerine pul biber ve kekik serpiştirin. İnce kıyılmış maydanoz ile sıcak olarak servis edin.

