



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## SUCUKLU SİMİT

4 yemek kaşığı Tat Fırında Domatesli Ekmeküstü Harcı  
3 adet simit  
1 adet (kangal) Maret Sucuk  
1/2 su bardağı Sek Taze Kaşar (rendelenmiş)  
1 tatlı kaşığı kekik

Simitleri 3 eşit parçaya böldükten sonra tekrar ortadan yatayına ikiye kesiniz. Kesilmiş simitlerin içlerine bir bıçak yardımıyla Tat fırında Domatesli Ekmekustu Harcı'nı sürünüz. Sucukları dilimleyip eşit miktarlarda soslu simitlerin üzerine diziniz. En son olarak simitlerin üzerine rendelenmiş kaşar peyniri ve kekik serpip 200 derecede ısıttığınız fırında sucuklu simitleri gratine ediniz ve sıcak olarak servis yapınız.

[ML@ Sucuklu Çörek için tıklayın](#)[ML@ Simit Dolması için tıklayın](#)