



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SÜRPRİZLİ EKMEK

Refika Birgül

100 gr. Taze Kaşar Peyniri  
5 diş Sarımsak  
2 dal Biberiye  
1 adet Kurutulmuş Acı Biber  
1 tatlı kaşığı Dört Renk Karabiber  
1 adet Limonun Kabukları  
6 çorba kaşığı Zeytinyağı  
1 çay kaşığı Tuz  
Taze Yeşil Baharatlar (Servisi İçin)

5 diş sarımsağı havana koyun. Üzerine biraz tuz serpin, dövün. Sonra buna avucunuzda tatları daha çok açığa çıksın diye ovuşturduğunuz 2 dal biberiyeyi sıyrarak ekleyin. 1 adet kurutulmuş acı biberi bıçağınızın yardımı ile ince ince kıyın, 3 çay kaşığı kadar dört renk karabiber ekleyin ve dövmeye devam edin. Biraz mayhoşluk katmak için 1 limonun kabuklarını da rendeden geçirerek ilave edin. 100 gram kaşar peynirini rendeleyip bir kısmını kenara ayırın ve malzemelerle karıştırın. Tatlar birbirine geçsin diye 6 çorba kaşığı zeytinyağı ve 1 çay kaşığı tuzu ekleyin. Yuvarlak tam buğday köy ekmeğini üzerine baklavalı derin çizikler atın. Böylece içine malzeme koymak için boşluklar oluşacak. Bu boşlukların için elinizle hazırladığınız harcı sokup, yedirin. En tepesine kenara ayırdığınız kaşar peyniri ilave edin. Fırında 180 derecede 5-10 dakika tutun. Misafirlerinizin, bu sürprizli ekmekten her bir parça aldığı anda yüzleri gülümseyecek.

