



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TOST EKMEĞİ BÖREĞİ

12 dilim tost ekmeği  
3 orba kaşığı Orkide margarin  
1 demet maydanoz  
1 demet taze sođan  
2 adet sivri biber  
10 adet mantar  
Tuz  
Karabiber  
Beřamel sos için:  
3 orba kaşığı un  
2,5 su bardađı süt  
3 orba kaşığı margarin  
Bir fiske muskat, tuz, karabiber  
Rendelenmiř kařar peyniri

Ekmeklerin zerine margarini sürelim ve 6 dilimini tepsinin tabanına yayalım. Maydanoz, soğan, mantar ve sivri biberi robottan geçirelim. Tuz ve karabiber ile ekmeklerin üzerine yayalım. Bu arada beşamel sosu hazırlayalım. Bunun için, margarinde unu kavuralım. Sütü ilave ederek, boza kıvamı alana dek karıştıralım. Tencereyi ocaktan alıp, karabiber, tuz ve rendelenmiş muskatı ekleyelim. Ekmeklerin üzerini beşamel sosun yarısı ile kaplayalım. Sosun da üzerine kalan ekmekleri dizelim. Tekrar beşamel sosla kapatalım. Buzdolabında 1-2 saat bekletelim. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, üzerleri kızarana dek pişirelim. zerine sıcakken rendelenmiş kaşar peyniri serpip, servis yapalım.