



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TUZLU KAHVALTILIK CASSEROLE

<https://www.karaca.com>

450 gr sosis dilimlenmiş
1 orta boy soğan doğranmış
1 adet kırmızı biber doğranmış
1 adet yeşil biber doğranmış
8 adet yumurta büyük boy
1 su bardağı süt
2 su bardağı rendelenmiş cheddar peyniri
1 çay kaşığı Tuz
1/2 çay kaşığı karabiber
1/4 çay kaşığı kırmızı biber
6 dilim bayat ekmek küp şeklinde kesilmiş

Malzeme listesindeki tüm ürünleri karıştırın.

Tarifi daha lezzetli olmasını isterseniz patatesin suyunu sıkmayı deneyebilirsiniz.

Orta boy bir fırın tepsisi seçin. Yağlı kağıt serip karışımı üzerine dökün.

Önceden 200 dereceye ısıtılmış fırında 35 dakika pişirin.

Sürenin sonunda tepsiyi alın ve üzerine rendelenmiş kaşar peyniri ile çeri domates ekleyin.

Tekrar fırınlayıp üzeri kızarana kadar pişirin.

Sıcak sıcak dilimleyip servis edin.

