



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YILDIZ EKMEK

8 dilim kepekli ekmek
8 dilim kaşar peynir
8 dilim AYTAÇ GURME SUCUK
Sosu için;
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber
1 tatlı kaşığı kekik
Tuz ve çekilmiş tane karabiber
1 adet yıldız kalıp

Ekmekleri yıldız kalıp ile kesin. Peynirleri de ekmekler gibi kesin.

AYTAÇ GURME SUCUK 2'lerini dilimleyin.

4 adet yıldız şeklinde kestiğiniz ekmeklerin üzerine kaşar peynirlerini ve AYTAÇ GURME SUCUK 2'lerini paylaşın. Üzerini diğer yıldız ekmekle kapatın.

Sosu için; zeytinyağı, toz biber, kekik, tuz, karabiberi bir kasede çırpın.

Yıldız ekmeğin üzerine sosu sürün. Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine ekmekleri dizin.

180 derecede önceden ısıtılmış fırında ekmekler kızarana kadar pişirin.

Servis edin.

