



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNLİ KAŞARLI ÇAVDAR DİLİMLERİ

1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
1 yemek kaşığı mayonez
yarım su bardağı ince doğranmış zeytin
3 yemek kaşığı tereyağı
8 adet çavdar ekme dilimleri
1 adet ince kıyılmış yeşil soğan

Peynir, zeytin, soğan, mayonez ve tereyağını iyice karıştırın. Çavdar ekme dilimleri üzerine karışımı sürün. Fırın tepsinine dilimleri dizin. 180 derece önceden ısınmış fırında 5- 7 dk pişirin. Sıcak servis edin..

