



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

SARAYVERDİ



16 dilim tost ekmeđi
1 orba kaşığı tereyağı
İçi için:
8 dilim taze kaşar peyniri
32 dilim sucuk
Üzeri için:
Yarım kalıp beyaz peynir
1 adet yumurta
1 kahve fincanı süt

- # Önce tepsiye pişirme kağıdı serilir.
- # Ekmeklerin bir yüzüne tereyağı sürölür. Tereyağlı kısım üste gelecek şekilde tepsiye dizilir.
- # Üzerlerine önce kaşar peyniri ve dörder adet sucuk dilimi bırakılır.
- # İkinci ekmeğ dilimlerinin tereyağlı kısımları ie gelecek şekilde diğerlerinin üzerine bırakılır.
- # Bir kaba, beyaz peynir, süt ve yumurta konur ve iyice ezerek karıştırılır.
- # Ekmek dilimlerinin üzerine paylaştırılır ve düzeltilir.
- # Tepsi önceden ısıtılmış 190 derece fırında pembeleşene kadar pişirilir.

Not: Sarayverdi özellikle Ramazan ayında sahur için hazırlanır.