



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

## PEYNİR - EKMEK



8 Dilim ekmek  
1 Su bardağı rende kaşar peyniri  
1 Su bardağı rende beyaz peynir  
1 Adet yumurta  
1 Çay kaşığı pul kırmızı biber  
Tereyağı

# Ekmek 1 cm. kalınlığında dilimlenir.

# Diğer taraftan rendelenmiş kaşar ve beyaz peynir, bir kaba konur, üzerine yumurta ve pul biber eklenir iyice karıştırılır.

# Dilimlenmiş ekmeklerin üzerine önce ince bir tabaka halinde tereyağ sürülür, sonra hazırlanan peynirli karışım biraz kalın olarak sürülür.

# Peynir ekmekler, yağsız fırın tepsisine dizilir. Önceden ısıtılmış 200 derece fırına verilir.

# Üzeri kızarana kadar pişirilir.

# Fırından çıkınca peynir ekmek ortadan kesilir, dilimlenmiş domates eşliğinde sıcak olarak servise sunulur.

**Not: Peynir - Ekmek çok kısa sürede hazırlanan bir ikramdır. Arzu edilirse peynir karışımına ince doğranmış maydonoz eklenir.**