

Kasarli Ekmek

Malzemeler

1 adet ekmek
1 su bardagi kasar peyniri
2 yemek kasigi zeytinyagi
1 tatli kasigi tereyagi
Pul biber
2 dis sarimsak

Yapilisi

Ekmekleri kare kare tabanina kadar olmamak uzere kesiyoruz.Kasar peynirini rendeleyip sarimsaklari iyice eziyoruz.Zeytinyagi, kasar peyniri, sarimsak ve pul biberi karistiriyoruz ve ekmeklerin arasina dolduruyoruz.Tereyagini kucuk kucuk kesip ara ara uzerine koyuyoruz isterseniz eritip peynire de karistirabilirsiniz.Ekmegimizi onceden isitilmis 180 derece firinda 10 dakika kadar yani kasar peyniri eriyinceye kadar pisiriyoruz.Sicak sicak servis yapiyoruz. Uzeri citir citir ici sarimsakli peynirli cok guzel bir lezzet.Afiyet olsun:)