



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DENİZALTI

MALZEMELER

2 Adet uzun Ekmek
2 Çorba Kasığı Tereyağı
1 Adet Dövülmüş Sarmisak
225 gr Domates Sosu
Peynirle Tatlandırılmış Spagetti(pismis)
2 Dilim Jambon
2 Dilim Taze Kasar

YAPILIŞ TARİFİ

Firini 180 derece ısıtın. Bir fırın tepsisini hafifçe yağlayın. 2 adet ekmeği ikiye bölün. Tereyağı ve sarmisagi karıştırıp, ekmeğin hamurlarının üzerine sürün. Dilimleri fırın tepsisine yerleştirin. Her ekmeğin üzerine spagettiden koyun. Jambonu ince ince dilimleyin. Spagettinin üzerine dilimleri yerleştirin. Taze kasar dilimlerini ince ince kesin. Taze kasar dilimlerinin spagettilerin üzerine çapraz şekilde yerleştirin. Fırına sürerek 12 dakika pisirip servis yapın.
