



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ENGİNARLI SANDVIÇ

- 2-3 Yemek Kaşığı tereyağı
- 1 Adet Köy Ekmeği
- 4-5 Yemek Kaşığı Pesto Sos
- 5-6 Adet Kurutulmuş Domates Konservesi
- 1 Avuç Siyah Zeytin
- 1 Avuç Biberli Yeşil Zeytin
- 100-150 Gr Kaşar Peyniri
- 3-4 Adet Kırmızı Biber (Közlenmiş Konserve)
- 3 Adet Enginar (Küçüklerinden)
- 1 Komposto Kasesi Karışık Turşu

Enginarlar ayıklanır, dilimlenir. Limonlu suda haşlanır. Suyu süzülür. Yağ, limon, tuz ile tatlandırılır. Soğuması için bekletilir.

Köy ekmeği, üste yakın kısmından kesilip ikiye ayrılır. Üste konacak kapak kısmı bir kenara ayrılır. Alt kısmının içi oyulur.

Ekmeğin içine pesto sos sürülür. Kurutulmuş domatesler ince ince dilimlenir. Pesto sosun üzerine serpiştirilir.

Domateslerin üzerine zeytinler ince ince dilimlenmiş halde serpiştirilir.

Zeytinlerin üzerine kaşar peyniri ince ince dilimleyerek dizilir.

Peynirlerin üzerine ince doğranan közlenmiş kırmızı biberler serpiştirilir.

Kırmızı biberlerin üzerine hazırladığımız enginarlar serpiştirilir.

Enginarların üzerine de minik minik doğranmış karışık turşu serpiştirilir.

En üste tereyağı gezdirilerek ekmeğin üst kısmı kapatılır.

Bir süre ekmeğin tüm lezzetleri emmesi için bekletilir. Dilimleyerek servis edilir.

