



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİ SALAM VE KARAMELİZE SOĞANLI SICAK SANDVIÇ

3 dilim tam tahıllı tost ekmeği
8 dilim Maret Pratik Hindi Salam
2 dilim cheddar peyniri
Hardal
1 adet ufak soğan, ince halka şeklinde doğranmış
Zeytinyađı

Bir tavada zeytinyağı kızdırılır, soğanlar hafif karamelize olana kadar kavrulur, tuz ve karabiberle tatlandırılır. Ekmek dilimlerine hardal sürölür. İki tanesinin üzerine hindi salamlar kıvrılarak dizilir. Üzerlerine cheddar peynirleri konulur. Peynirin üzerine karamelize soğan paylaştırılır. Üzeri malzeme döşenmiş ekmekler üst üste koyulup, en üste diğer ekmek kapatılır. Tost makinesinde ya da önceden ısıtılmış fırında peynirler eriyene kadar ısıtılır.

