



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAKLI PATLICANLI VE PEYNİRLİ SANDVIÇ

3 dilim tahıllı ekmek
1 adet kabak
1 adet patlıcan
3 dilim Çerkez peyniri
3 dilim salam ya da jambon
Kekik
1 yemek kaşığı margarin
Tuz
Karabiber

Kabak ve patlıcanı yıkayıp bir gece önceden dilimleyin. Sebzeleri derin bir kaba alıp üzerine erimiş margarin, bir tutam tuz, kekik ve karabiber ekleyip tatlandırdıktan sonra yapışmaz yüzeyli bir tavada ya da ızgarada soteleyin. Tost ekmeklerinin arasına ızgara yapılmış kabak ve patlıcanları , peynir ve jambon dilimlerini yerleştirin.

Not: Sandviçinizi iki ya da üç katlı olarak hazırlayabilirsiniz. Sebzelere fazla tuz ekmeyin. Kullanacağınız salam ya da jambonda bulunan tuz sandviçe yeterli gelecektir.