



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI ISIRGANOTLU SUSAMLI SANDVIÇ

- 2 dilim susamlı yuvarlak sandviç ekmeđi
- 1 kase kültür mantarı (küçük boy olanlar)
- 1 kase dolusu ısırgan otu yaprakları
- 1 adet orta boy tatlı soğan
- 1 adet domates
- 2-3 dilim eski kaşar (tulum peyniri de olabilir)
- 1 adet yumurta
- Tuz
- Pul biber
- Kekik
- 1 kaşık limon suyu
- 3 kaşık margarin
- 1 bardak su

Önce, ısırgan yapraklarını suda hafif haşlayın, süzün. Sonra biraz geniş bir tavaya küp küp doğranmış soğanları, domatesle birlikte margarinde iyice kavurun ve haşlanmış ısırgan otlarını, ufak ufak dilimlenmiş mantarları tuzuyla birlikte ilave edin. 2-3 dakika orta ateşte pişerken 1 kaşık limon suyu ilave edin (rengini açsın). Ocaktan almadan önce bir adet yumurtayı üzerine kırıp hafifçe karıştırın. Sonra sandviç ekmeğleri dörde bölün ve iki ayrı sandviç ekmeğinin içine için bu ısırgan otlu, mantarlı karışımı koyup üzerine baharatları, peynir dilimleri koyun ve 2-3 dakika bir fırın kağıdının üzerinde orta ısıdaki fırına sürün. Sıcak olarak servis edin.

