



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACILI EZMELİ KARIŞIK SANDVIÇ

100 gram beyaz peynir
2 tane doğranmış salatalık
2 kaşık acılı ezme
1 kase doğranmış kırmızı lahana
2 dilim portakal
1 tane çilek
2 tane şekilli ekmek
İç harcı için:
1 bardak rendelenmiş eski kaşar
1 çay bardağı dövülmüş ceviz
1 dilim rendelenmiş sosis
1 tane rendelenmiş kızartılmış patates
100 gram tereyağı

İlk önce rendelenmiş kaşarı cevizi ve patatesi bir kaba alalım sosisleri katıp karıştıralım ekmeğimizin içine bu karışımdan koyalım diğer ekmeği üzerine kapatalım tereyağı ile yağlayıp ızgara tost makinasına koyup bastırarak pişirelim, servis tabağına acılı ezme koyalım, kırmızı lahanayı koyup üzerine beyaz peyniri, salatalığı ve portakal dilimlerini koyalım, kızaran sanaviçleri üzerine koyup çilekle süsleyelim, servis edelim.