



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BAKLALI SANDVIÇ

200 gram iç bakla  
4 tane kaynamış yumurta  
1 tutam tuz  
1 kaşık mayonez  
yeteri kadar salam  
18 tane tost ekmeği  
150 gram margarin  
1 çay kaşığı tane karabiber

200 gram haşlanmış ve kabuğu ayıklanmış iç baklayı doğradıktan sonra ezilmiş 2 adet katı yumurta, bir tutam tuz, ve 1 tatlı kaşığı sana margarin katıp öğütülmüş tane karabiber ve 1 çorba kaşığı dolusu mayonezle karıştırarak birinci iç dolguyu hazırlayın. salami ince doğrayıp ezilmiş 2 adet katı yumurta ve 1 çorba kaşığı dolusu mayonezle karıştırarak ikinci iç dolguyu elde edin. 18 adet tost ekmeğinin kırı kenarlarını ayırıp genişliği 8 cm'lik kareler elde edin. Tost ekmeğinin ilk katına önce margarin sürüp iç baklalı dolgudan sürün. İkinci tost ekmeği dilimini üzerine yerleştirip sana margarin sürün Macar salamlı ikinci dolgudan sürün. Son olarak üçüncü tost ekmeğini yerleştirerek mini sandviçleri hazırlayın. (Bu şekilde diğer sandviçleri de oluşturun.) fırında 5 dakika pişirip hazırladığınız sandviçlerin üzerine yuvarlak dilimlenmiş birer adet katı yumurta yerleştirin. Baklalı ve salamlı mini sandviçleri isteğe göre iç baklayla süsleyip servis yapın.

