



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALIKLI SANDVIÇ

Ravent sosu için:

150 gram ravent sapı

1 çay kaşığı Dijon hardalı

1/8 tatlı kaşığı ince deniz tuzu

50 gr tereyağı

Sandviç için:

8 ince dilim tost ekmeği

1 diş sarımsak

1 yemek kaşığı tereyağı

3 adet dilimlenmiş orta boy domates

2 fincan taze marul

170 gr taze mozzarella peyniri

100 gr kömürcü kayası balığı filetosu

Sebze kabuğu soyucusu kullanarak, garnitür için kurdele şeklinde şerit oluşturmak üzere bir ravent sapını boydan boya doğrayın. Kalan ravent saplarını kabaca doğrayın.

Bir blender yardımı ile sapları iyice doğrayın ve içine tuz ve hardalı ekleyin. Makine çalışırken içine yavaş yavaş eritilmiş tereyağını da ekleyin. Karışım püre halini aldığı anda bir servis kasesine aktarın.

Üzerine bir miktar daha tereyağı dökün ve boylu boyunca kestiğiniz raven sapı ile süsleyerek oda sıcaklığında tutun. Tost ekmeklerini kısa bir süre tost makinesinde ısıtın.

Sarımsağı küçük parçalara bölüp sana yağı ile harmanlayın.

Domates dilimlerini tuzla tatlandırın.

Sandviç ekmeklerine önce taze marul yapraklarından yerleştirin sonra raven sos, domates, tereyağı ile harmanlanmış sarımsak, peynir ve küçük küçük doğranıp sotelenmiş kömürcü kayası balığını yerleştirin.

