



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEŞAMEL SOSLU KURU FASULYELİ SANDVIÇLER

- 1 tane taze soğan
- 1 bardak haşlanmış mısır
- 1 bardak beşamel sos
- 1 bardak kaşar rendesi
- 1 bardak haşlanmış kuru fasulye
- 1 fincan kişniş
- 1 kaşık çeşnili tuz
- 1 demet kıyılmış dereotu
- 2 kaşık margarin
- 1 kutu tonbalığı
- 2 tane yumurta
- 4 tane mayalı tombul ekmek

Tüm malzemeyi bir kaba alalım içine beşamel sos dökelim, yumurtaları kırıp karıştıralım, ekmeğimizin üzerini keselim, ortasını oyup çıkartalım, beşamel soslu tüm malzemeden ekmeğin içine kaşıkla dolduralım, dereotu ve yeşil soğanlarıda doğrayıp içine katalım, üzerinden kestiğimiz ekmekleri dilimleyelim ve aralarına yerleştirelim tüm ekmekleri aynı şekilde yapalım margarini ekmeğin her yerini fırçayla sürelim fırında kızarana kadar pişirip servis edelim

