



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERLİ DOMATESLİ SANDVIÇ

8 dilim baget ekmek
1 adet domates
1 adet kırmızı biber
1 adet sarı biber
1 adet dolmalık biber
4 yaprak taze fesleğen
2 diş sarımsak
2 çorba kaşığı zeytinyağı
Kızartmak için:
2 su bardağı çiçekyağı

Domatesleri soyduktan sonra, küp küp doğrayın. Sarımsak ve fesleğeni ince doğrayarak, bir kapta zeytinyağı ile karıştırın. Ekmeklerin üzerine domates ve fesleğen karışımını sürün. Renkli biberleri yıkatın, başlarını kesin, içini alın, ince uzun şeritler halinde doğrayarak hazırlayın. Kızgın sıvı yağda atıp soteleyin. Ekmek dilimleri üzerini farklı biber şeritleri ile süsleyin. Sıcak servis edin.

