



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇOCUKLAR İÇİN ÇİÇEK SANDVİÇLER

16 dilim tost ekmeği
100 gr hindi göğüs eti, çok ince dilimlenmiş
1 adet bebek kabak, çok ince dilimlenmiş
1 küçük domates, ince dilimlenmiş
4 dilim çedar peyniri
Krem peynir
Marul yaprakları
2 çorba kaşığı Komili Sızma Zeytinyağı

Izgara tavanızı bir kaşık Komili Sızma Zeytinyağı ile yağlayıp hindi eti dilimlerini arkalı önlü pişirin. Hindileri tavadan alıp kalan yağı tavaya ekleyin ve kabak dilimlerini yerleştirerek arkalı önlü pişirin. Çedar dilimlerini ikiye keserek 8 parça peynir elde edin.

Tost ekmeği dilimlerinden çiçek şeklinde bir kalıp kullanarak parçalar çıkarın. Çıkardığınız parçaların ortalarında daha ufak çiçek şekilli bir kalıp kullanarak delikler oluşturun. Çiçek şeklinde kestiğiniz ekmeklerinizin üzerlerine ince bir katman halinde krem peynir sürün. Bir parça marul yaprağı, bir parça hindi eti, yarım dilim çedar peyniri, bir iki dilim kabak ve yarım dilim domates yerleştirip üstlerini başka bir ekmek parçası ile kapatın. Tüm ekmeklerle ve malzemelerle aynı işlemleri tekrarlayarak sandviçlerinizi hazırlayın. Hemen servis edin.

