



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

DANVIÇ (DANİMARKA SANDVIÇLERİ)

Danviç de denilen Danimarka sandviçleri hafif bir öğle yemeği olarak yada kokteyllerde servis edilebilir. Hazırlanmaları için zevk, hüner, yetenek ve en önemlisi hayal gücü gereklidir.

Kullanılacak sandviç ekmeği:

Genellikle sandviç ekmeği olarak çavdar ve kepekli buğdaydan yapılan ekmekler yada tost ekmeği kullanılır. Tost ekmeği özellikle balık ve salamalar, çavdar ve benzeri sert ekmekler ise peynir, yumurta gibi yumuşak garnitürleri a süslenir.

Ekmek dilimleri üstüne sürülen tereyağ, dilimleri ıslanmaktan koruduğu gibi, garnitürü de tamamlar.

Zengin bir sandviç tepsisi servis etmek isterseniz balık, et, tavuk ve peynirle süslenmiş sandviçler hazırlayınız. (Genellikle kişi başına iki yada üç sandviç düşecek biçimde hesaplamak gerekir.)

Sandviçler şu sırayla servis edilir:

- 1) Balıklı sandviçler
- 2) Etli sandviçler
- 3) Peynirli ve tavuklu sandviçler

GARNİTÜRLER:

Deniz ürünleri:

Lakerda, konserve sardalya, fume mersin, siyah ve kırmızı havyar, konserve ton balığı dilimleri.

Tavuk ve Etler:

Her türlü salam, jambon, haşlanmış yada tereyağında pişmiş sosis, haşlanmış yada fırında pişmiş tavuk.

Yumurta ve Peynir çeşitleri:

Haşlanıp dilimlenmiş yumurta yada pişmiş yumurta, bütün yerli ve yabancı peynir çeşitleri.

SÜSLEMELER:

Süslemeler taze balık, et çeşitleri vb. ile uyum içinde olmalı ve karşıt renkli süsleme malzemeleri kullanılmalıdır. Sandviçlerin süslenmesinde genellikle maydanoz yaprakları, dereotu, taze soğan, halka doğranmış soğan, domates dilimleri, salatalık, küçük çiçekli karnibahar, bütün yada dilimlenmiş mantar, turp ve kuşkonmaz kullanılır.

İyice kaynatılıp dilimlenmiş yumurta, kapari, küçük salatalık turşusu (kornişon), fındık, ceviz, mayonez, limon yada portakal dilimleri de kullanılabilir.

Danimarka sandviçlerini servisten önce hazırlamak gerekir. Çabuk hazırlamak için sandviç ekmekleri önceden dilimlenip yağlanmalı, etler, balıklar, peynir ve yumurtalar hazırlanıp iyice yıkanmış süsleme malzemesi ile birlikte buzdolabında saklanmalı; servise yakın hazırlandıktan sonra bir tepsi üstünde birbirlerine değmeyecek biçimde dizilip tepsi marul yapraklarıyla süslenerek servis edilmelidir.