



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DEĞİŞİK PEYNİRLİ MİNİ SANDVIÇLER

750 gr ekmek hamuru
2 yemek kaşığı margarin
100 gr tonbalığı
60 gr dana jambon
1 tutam kekik
1 tutam nane
1 çay kaşığı biberiye
2 yemek kaşığı mozzarella peyniri
2 adet domates
2 adet salatalık turşusu
3 adet kırmızı biber turşusu

Ekmek hamurunu 4 eşit parçaya bölün. Hamurları ayrı kaplara alın. Birinci hamuru parçalanmış tonbalığı ile, ikinci hamuru 1 çay kaşığı kekik, nane ve biberiye ile, üçüncü hamuru küçük kıyılmış dana jambon ile, dördüncü hamuru da kekik ile yoğurun. Mozzarella peynirini küp şeklinde kesin. Margarini ve mozzarella peynirlerini dört farklı ot ile tatlandırılmış olan hamurların içine yerleştirin. Küçük toplar oluşturup 30 dakika dinlendirin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 20 dakika pişirin. Salatalık turşusunu dilimleyin ve kırmızıbiber turşusunu küp şeklinde kesin. Bir kürdana kırmızıbiber turşusu, sarmısak turşusu ve salatalık turşusu geçirin. Kürdanı soğumuş olan küçük top sandviçlerin üst kısmına yerleştirip servis yapın.

