



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DENİZALTI

2 adet uzun ekmeğ
2 çorba kaşığı tereyağı
1 adet dövülmüş sarımsak
225 gr domates sosu
2 dilim jambon
2 dilim taze kaşar
2 adet peynirle tatlandırılmış spagetti (pişmiş)

Fırını 180 derece ısıtın. Bir fırın tepsisini hafifçe yağlayın. 2 adet ekmeği ikiye bölün. Tereyağı ve sarımsağı karıştırıp, ekmeğ hamurlarının üzerine sürün. Dilimleri fırın tepsisine yerleştirin. Her ekmeğin üzerine spagettiden koyun. Jambonu ince ince dilimleyin. Spagettinin üzerine dilimleri yerleştirin. Taze kaşar dilimlerini ince ince kesin. Taze kaşar dilimlerinin spagettilerin üzerine çapraz şekilde yerleştirin. Fırına sürerek 12 dakika pişirip servis yapın.