



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ PASTIRMALI SANDVIÇ

4 dilim tam tahıllı tost ekmeği
2 adet domates
1 tatlı kaşığı tereyağı
6 dilim pastırma
4 adet marul yaprağı
Sosu için:
1 yemek kaşığı toz parmesan peyniri
3 yemek kaşığı mayonez
1 diş sarımsak
1/2 çay kaşığı taze çekilmiş tane karabiber

Tost ekmeklerini gevrek bir hal alması için kızdırılmış yağsız tavada 1-2 dakika kadar ısıtın. Ayrı bir kenarda bekletin.

Aynı tavada tereyağını eritin. Pastırma dilimlerini arkalı önlü ters çevirerek renk alana kadar pişirin.

İçi sulu ve mevsiminde lezzetli olan domatesleri halka halka dilimleyin. Sarımsağı rendeleyin.

Mayonez sosu hazırlamak için; toz parmesan peyniri, mayonez, rendelenmiş sarımsak ve taze çekilmiş tane karabiberi küçük bir kapta karıştırın.

Isıttığınız ekmek dilimlerinin iç kısmına hazırladığınız mayonezden sürün. Alt ve üst kısımlarına birer adet marul yaprağını yerleştirin.

Domates ve pişirilmiş pastırma dilimlerini de ekledikten sonra tost ekmeklerini kapatın.

Pastırmaların donmaması için bekletmeden ılık olarak servis edin. Lezzetli bir atıştırmalık olan bu tarifi sevdiklerinizle paylaşın.

