



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKMEK ÇANAĞINDA KAHVALTI

<https://cook.com.tr>

Taze Kaşar 100 Gram
Cheddar Peyniri 100 Gram
Maydanoz 5 Dal
Domates Cherry 100 Gram
Trabzon Ekmeği 1 Adet
Kırmızı Kıvırcık Salata (lolorosso) 1 Adet
Macar Salamı 100 Gram

Orta büyüklükte bir Trabzon ekmeğinin içini çıkarın. (Bu ekmeğin içini COOK kilitli buzdolabı torbasına koyup daha sonra köfte harcı için kullanmak üzere derin dondurucuda saklayabilirsiniz). Daha sonra, içi çıkarılmış ekmeğin içine, kenarları dışa taşacak şekilde kırmızı kıvırcık salata yaprakları ile çevreleyin. Sonra, sırasıyla önce dilimli kaşar peyniri, dilimli cheddar peyniri ve en son da polonez salamı birbirlerinin üzerine gelecek şekilde (herbiri birbirinden bir parmak yukarıda olmak şartıyla), rulo yapıp, ekmeğin kenarlarını çevrelediğiniz kırmızı kıvırcık salata yapraklarının üzerine düzgünce yerleştirin. Ruloların arasını cherry domates ve maydanoz yaprakları ile süsleyin. Çiçek görünümlü bir servis tabağı görüntüsü kahvaltı sofranızı süsleyecektir.

