



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ SANDVIÇ

250 gr biftek
2-3 yaprak kıvırcık
2-3 adet salatalık turşusu
2 çorba kaşığı hardal sos
Az tuz
4 adet sandviç ekmeđi

İnce dilimlenmiş biftek teflon tavada pişirilir. Sandviç ekmekleri boyuna koparmadan kesilir. Önce iç kısmına hardal sos sürülür. Sonra parçalara ayrılmış kıvırcık yaprağı ve dilimlenmiş turşu konur. En son biftek yerleştirilir ve tuz serpilir. Sandviçin üzerine sıkıca bastırılır. Servis tabağına konur.