



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ETLİ SANDVIÇ

2 dilim antrikot  
2 sandviç ekmeđi  
1 çorba kaşığı zeytinyağı  
Kekik, kimyon, tuz, karabiber, pul biber  
3 domates  
4 marul yaprađı

Kızdırılmış tavada etlerin iki yüzünü 4'er dakika pişirin. Baharatı serpin. Ardından yağı döküp 2 dakika daha pişirin. Ekmekleri ortadan ikiye kesin. Etlere üzerine bastırın. Böylece hem ekmeği ısınacak hem de tavadaki etin bıraktığı lezzetli su ekmeğe geçecek. Ekmeklerin içine marulla eti yerleştirecek, sıcak sıcak servis yapın. İsterseniz mayonez, hardal, ketçap sürüp tadını zenginleştirebilirsiniz.