



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ SICAK SANDVIÇ

- 4 yemek kaşığı margarin
- 100 gram bonfile
- 2 dilim köy ekmeđi
- 1 diş sarımsak
- 1 adet kırmızı soğan
- 2 yemek kaşığı şeker
- 1 yemek kaşığı hardal
- 2 dilim taze kaşar
- 1 çay kaşığı tuz, karabiber
- 1 kase turşu
- 1 kase kızarmış patates

Öncelikle kırmızı soğanı yarım ay şeklinde ince ince doğrayarak 2 yemek kaşığı sana klasik yağ ile çok kısık ateşte soteleyin. Pişmesine yakın şekeri ekleyin ve karamelize edin. Bonfileyi tuz ve karabiber ile ovduktan sonra iyice ısıtılmış bir tavada kızartın ve 10 dakika dinlenmeye bırakın. Dinlendirilmiş eti keskin bir bıçakla çok ince doğrayın. 2 yemek kaşığı sana klasik yağ, tuz, karabiber ve dövülmüş sarımsağı karıştırın ve köy ekmeklerinin dışına sürün. Ekmeğın iç yüzüne hardal sürüp, karamelize soğan, ince kesilmiş bonfile ve taze kaşarı sıralayın. Isıtılmış tavada her iki yüzü kızartın ve ikiye kesip yanında turşu ve kızarmış patates ile servis yapın.





Fotoğraf "öö" tarafından gönderildi. 13.02.2016