



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GARNİTÜRLÜ SANDVİÇ

20 yuvarlak sandviç
2-3 çorba kaşığı tereyağı veya margarin
1 orta boy havuç
2-3 küçük salatalık turşusu
1 su bardağı kaşar peyniri rendesi
1 su bardağı konserve bezelye
6-7 dilim salam

Sandviçlerin içlerini üstten oyarak boşaltınız. Havucu haşlayıp fındık büyüklüğünde doğrayınız. Tereyağının porselen bir kâseye koyup kaşıkla yumuşatınız. Fındık büyüklüğünde, doğranmış salatalık turşusu, havuç, bezelye, 3/4 kaşar peyniri rendesi, 1 avuç ufalanmış sandviç ekmeğinin içini ilâve edip karıştırınız. Sandviçlerin oyuk kısmına karışımı doldurup üstlerine kaşar peyniri rendesi serperek servis tabağına yerleştiriniz.

Not: Küçük sandviç bulunmadığı zaman büyük tost ekmeğindende yapılabilir. Ekmeğin uzun yüzeyinin bir kenarından 1 cm. kalınlığında kapak açılır. İçi boşaltılıp, karışım buraya doldurulur. Kapak örtülerek, kurumaması için naylon torbaya sarılıp buzdolabında saklanır. Dilimlenerek servis tabağına yerleştirilir.

[ML® İkrâm Sandviçi için tıklayın](#)[ML® Sosisli Sandviç için tıklayın](#)