



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GEMİCİ EKMEĞİ

MALZEME:

100 gr. salam
100 gr. sosis
100 gr. dil
3 ince uzun çavdar ekmeği
100 gr. salatalık turşusu
250 gr. margarin veya tereyađı

HAZIRLANIŞI:

Çavdar ekmeklerinin bir ucu incecik kesilir. Buradan sokulacak bir kaşıtkla içi tamamen çıkarılır hazırlanır. Bir kap içine salam, sosis dil ve salatalık turşusu tavla zarı kadar küçük parçalara doğranır. Yađla karıştırılır. Hazırlanan bu iç, iyice bastırılarak ekmeklerin içine doldurulur. Buzdolabında bir gün bekletilir. Sofraya götürüleceği zaman bir parmak genişliğinde dilimler halinde kesilir. Tabađa dizilir.
