



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GOUDA PEYNİRLİ SANDVIÇ

2 dilim çavdar ekmeği
2 dilim top patlıcan
½ su bardağı gouda peyniri (rende)
1 tatlı kaşığı dijon hardal
5 adet fesleğen yaprağı
1 yemek kaşığı tereyağı

1 kaşık tereyağını tavada ısıtın.

Halka halinde dilimlediğiniz patlıcanları önlü arkalı kızartıp tuz karabiber ekleyin.

1 dilim çavdar ekmeğinin üzerine hardalı sürün.

Rendelenmiş gouda peyniri ve fesleğeni ilave edip patlıcanları da ekmeğin üzerine dizin.

İkinci dilim ekmeği de üzerlerine kapatıp tavada sana yağında önlü arkalı ekmekler kızarana kadar pişirin.

