



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI EKMEKLİ SANDVİÇ

2 adet haşhaşlı ekmek
1 domates
100 gram kaşar peyniri
10 dilim jambon
4 dilim füme et
Zeytin ezmesi ya da zeytin
Marul yaprağı

Ekmekleri isterseniz makinede ısıtın. İçlerine dilimlenmiş domatesleri, kaşar peynirlerini ve zeytin ezmesini sırayla sürüp hazırlayın. Dilimlenmiş füme etleri ve jambonları içine ekleyin kat kat döşeyin. Sandviçleri servis tabağına alıp hemen tüketin. İsterseniz hazırlayıp dolapta saklayın hazır olsun. Bir iki gün dolapta saklayabilirsiniz.