



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAZIR HAMUR İLE SANDVİÇLER

100 gram ton balığı
750 gram ekmek hamuru
60 gram dana jambon
1 çay kaşığı Kekik
1 çay kaşığı Nane
1 çay kaşığı Biberiye
100 gram Mozzarella peyniri
2 adet Domates
5 adet Salatalık turşusu
100 gram tereyağı
Kırmızıbiber turşusu

Ekmek hamurunu 4 eşit parçaya bölün. Hamurları ayrı kaplara alın. Birinci hamuru parçalanmış tonbalığı ile, ikinci hamuru 1 çay kaşığı kekik, nane ve biberiye ile, üçüncü hamuru küçük kıyılmış dana jambon ile, dördüncü hamuru da kekik ile yoğurun. Mozzarella peynirini küp şeklinde kesin. Mozzarella peynirlerini ve eritilmiş tereyağını dört farklı ot ile tatlandırılmış olan hamurların içine yerleştirin. Küçük toplar oluşturup 30 dakika dinlendirin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 20 dakika pişirin. Salatalık turşusunu dilimleyin ve kırmızıbiber turşusunu küp şeklinde kesin. Bir kürdana kırmızıbiber turşusu, sarmısak turşusu ve salatalık turşusu geçirin. Kürdanı soğumuş olan küçük top sandviçlerin üst kısmına yerleştirip servis yapın.