



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİ FÜMELİ VE SEBZELİ SANDVIÇ

- 4 dilim hindi fûme
- 1 adet patlıcan
- 1 adet kabak
- 2 dilim salatalık turşusu
- 1 adet kırmızıbiber
- 1 adet sarı biber
- 4 yemek kaşığı kaşığı labne peyniri
- 2 yemek kaşığı taze kekik yaprağı
- 1 yemek kaşığı kurutulmuş maydanoz
- 4 büyük boy sandviç ekmeđi
- 3 yemek kaşığı sana ekmek üstü
- 1 tatlı kaşığı tuz

Kabak ve patlıcanları dilimleyin. Biberlerin çekirdeklerini temizleyip iri parçalara ayırın. Döküm tavayı ısıtıp sana margarin atın sebzeleri önlü arkalı kızarıncaya kadar pişirin. Tuz serpiştirin. Labne peyniri, tuz, kekik yaprakları, kurutulmuş maydanozu bir kasede karıştırın. Ekmekleri verev olarak ortadan ikiye kesin ve fırın ızgarasında hafif kızartın. Bir dilim ekmeğin üzerine patlıcanların yarısını dizin. İkinci dilimin her iki tarafına da labne karışımının yarısını sürün ve patlıcanın üzerine yerleştirin. Kabak ve biberlerin yarısını ekleyin. İki dilim hindi fûme ve bir dilim salatalık turşusu yerleştirip sandviçi tamamlayın. Kalan malzemeler ile aynı şekilde diğer sandviçi hazırlayın. Servis yapın.