



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İÇİM KAJUN BAHARATLI LABNELİ, HİNDİ FÜMELİ SANDVIÇ

- ½ adet Fransız baget ekmeđi
- 1 paket İçim Kaju Baharatlı Labne 180 g
- 1 adet kabak
- 1 adet kırmızı kapy biber
- 1 tutam rukula
- 4 dilim hindi fñme
- 1 kaşık sızma zeytinyağı
- 1 tutam karabiber
- 1 tutam tuz

Kabakları halka halka doğrayın.

Kapy biberleri kesin ve temizleyin.

Bir kaba karabiber, tuz ve sızma zeytinyağını alarak hepsini karıştırın.

Doğradığınız sebzeleri bu karışım ile marine edin.

Önceden ısıtılmış ızgara izli bir döküm tavada sebzeleri ızgara edin.

Baget ekmeđini ortadan ikiye bölün.

İçerisine enfes İçim Kaju Baharatlı Labne'yi sürün.

Üzerine sırasıyla ızgara sebzeleri, rukula ve hindi fñme'yi dizin.

Servis edin.

