



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ISLAK SANDVIÇ

- 2 diş sarımsak
- 1 tane soğan
- 3 çay kaşığı yeni bahar
- 3 kimyon
- 2 yemek kaşığı ketçap
- 2 rendelenmiş domates
- 300 gr kıyma
- 100 gr margarin
- 1 çay bardağı su
- 5 dilim kaşar peyniri

Soğanları ve sarımsakları küçük dorayıp kıymayla birlikte margarinle kısık ateşte kavurun, rendelenmiş domatesleri ve ketçapı ekleyip içine su koyup baharatlarını ekleyin 5 dakika daha kısık ateşte pişirip yandan kestiğiniz sandviç ekmeklerini harçtaki suya batırın malzemeyi ekmeklere doldurun, üzerlerine birer dilim kaşar peyniri koyup fırına atın peynirler eriyene kadar tutun.

