



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İTALYAN SANDVIÇİ

- 4 adet büyük sandviç ekmeği
- 50 gr.taze kaşar peyniri
- 1 adet domates
- 1 adet tavuk göğsü
- 50 gr.lık göbek salata
- 1,2 dilim salam veya jambon
- 1 adet yumurta
- 1,2 adet yeşil zeytin
- 30 gr.mayonez

Başlangıçta tavuk göğsüne tuz ve karabiber serpip hafifçe yağda kızartılır (iyice kızarması gerek). Kızartma işlemi bittikten sonra bir tabağa alınıp bekletilir. Daha sonra 4 sandviç ekmeğinden 1. sine yani 1. kata mayonez sürülür ve üzerine kaşar peynir koyulup öteki ekmek ile kapatılır. 2. kata yani hemen üstüne kızartmış olduğumuz tavuk göğsünü koyup üzerine çok ince kesilmiş domatesler ile göbek salata koyup üzeri tekrar diğer ekmek ile kapatılır. Son kata salam veya jambon koyulur üzerine omlet yumurta koyulur ve son ekmeğe mayonez sürülüp kapatılır.

Servis edilişi: Sandviç'in öncelikle kenarları kesilir iyi bir görünüm vermesi için. Daha sonra ortadan ikiye çaprazlama kesilerek tabağa ortası açılarak koyulur.Üzerine kürdana geçirilmiş yeşil zeytin konur ve tabağın kenarına patates cipsleriyle eşlik edilir. Sandviç'imiz servise hazırdır.

[ML® Sandviç için tıklayın](#)