



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İTALYAN USULÜ SARDALYA

6 konserve sardalya (fazla yağları süzölüp, her biri 2'ye ayrılmış)
200 gr tam yağlı beyaz peynir (24 saat suda bırakılıp, süzölmüş ve ufalanmış)
1 su bardağı süt
2 çorba kaşığı domates salçası
1+1/2 tatlı kaşığı hardal
1 tatlı kaşığı tuz
1/2 kahve kaşığı pul kırmızıbiber
1 yumurta
15 gr (1 çorba kaşığı) tereyağı (yumuşatılmış)
6 dilim tost ekmeği (kızartılmış)

Beyaz peyniri ve sütü küçük bir tencereye koyup, orta ateşte, tahta bir kaşıkla sürekli karıştırarak, peynir süte karışana kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, bir kenara bırakınız.

Küçük bir kasede domates salçası, hardal, tuz, pul kırmızıbiber, yumurta ve tereyağı, bir yumurta teli ya da çatalla iyice çırpınız.

Karışımı süt ve peynirin bulunduğu tencereye ekleyip, tencereyi yeniden orta ateşe oturtunuz. Sürekli karıştırarak 2 dakika, karışım kalınlaşana kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten alınız.

önce, ızgaranızı kızdırınız. Tenceredeki karışımı tost ekmeği dilimlerinin üstüne eşit miktarda dökünüz. Her ekmeğ diliminin üstüne 2'şer sardalya filetosu yerleştirip, ekmeğleri fırınınızın ızgarasına sürünüz.

Sardalyalı ekmeğleri 2 dakika ızgara ettikten sonra fırından alıp ısıtılmış bir servis tabağına dizerek servis ediniz.