



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## JAMBONLU ETLİ SANDVIÇ

- 4 dilim ekmek
- 1 domates
- 50 gram kaşar peyniri
- 2 dilim jambon
- 4 dilim füme et
- 1 tatlı kaşığı zeytin ezmesi

Ekmek dilimlerini ısıtın. Tam buğday ekmeği, çavdar ekmeği, kepek ekmeği vb. tercih edebilirsiniz. İki dilime zeytin ezmesini sürün, üzerine dilimlenmiş domatesi, kaşar peynirini, füme eti, jambonu kat kat yerleştirin. Kalan iki dilimi üzerlerine kapatıp sandviç şeklinde hazırlayın. İçine koyduğunuz malzemenin boyutlarının aynı olması önemlidir. Yoksa düzgün durmaz, sandviçleriniz dağılır. Bu türden sandviçler bir iki gün dolapta saklanabilir; hazır sandviçleri dışarı çıkarken yanınıza da alabilirsiniz.