



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KALP SANDVIÇ

- 3 adet köy ekmeği
- 1 kutu ton balığı (80 gram)
- 1 çorba kasığı mayonez
- 1 dal taze taze soğan
- 1 adet kıvırcık marul yaprağı
- 1 adet kornişon tursu
- 1 adet patates
- 2 yemek kasığı tereyağı
- 1/2 litre sıvı yağ

Köy ekmeğini Kalp kalıbı ile kalp şeklinde kesin. Bir kasede yağını süzdürdüğünüz ton balığını çatalla ezin, ince kıyılmış taze soğan ve mayonezle iyice karıştırın. Yanmaz tavada köy ekmeğini ısıtarak, hafif kırılaştırın. Patatesi kibrit doğrayıp sıvı yağda, kızartın. Kalp kalıbınıza ilk kat ekmeği koyun, üzerine 1 yemek kasığı tereyağı sürün, ince kıyılmış marul, üzerine ton balıklı karışımdan ve kızarmış patates ekleyin. Tekrar ekmeği koyun, turşu, marul, patates ekleyin, kalan ton balıklı karışımı ekmeğe sürerek sandviçe kalıpta şekil verin. En üste ufak kalp kalıbını yerleştirip icini ketcapla doldurun ve kalan patates kızartmaları iler servis edin.

