



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARAMELİZE SOĞANLI JAMBONLU SANDVIÇ

2 adet kuru soğan
12 dilim dana jambon
12 dilim eritme burger peyniri
6 dilim tost ekmeđi
3 yemek kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı toz şeker

Bir tavaya 2 yemek kaşığı tereyağını koyun ve kızdırın. Kúp doğranmış soğanları ilave edip altın sarısı renk alana kadar soteleyin. Soteleme işleminin ortasında toz şekerini ilave edin.

Başka bir tavaya 1 yemek kaşığı tereyağını koyun ve kızdırın. Dana jambonları tavaya ekleyip ters düz ederek hafifçe kızartın.

Tost ekmeklerine soğanları serin. Üzerine önce jambon sonra da burger peynirlerini yerleştirin. Hazırladığınız tost ekmeklerini 200 dereceli fırının ızgara bölümünde peynirler eriyene kadar bekletin.

