



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARAMELİZE SOĞANLI KÖFTELİ SANDVIÇ

4 adet sandviç ekmeği

3 kaşık krem peynir

Köfte için:

1 adet soğan

150 gr. kuzu kıyma

3 dal maydanoz

1 tatlı kaşığı biber salçası

1 tatlı kaşığı domates salçası

Karamelize için:

2 adet domates

2 adet soğan

5 kaşık kaşar rendesi

3-4 dal kekik

2 kaşık margarin

Tuz

Karabiber

Kıymayı geniş bir kaba alın. Üzerine soğanı rendeleyin. Kıyılmış maydanoz, salça, tuz ve karabiber ekleyin, yoğurun. Hazırladığınız harçtan ince köfteler hazırlayın. Tavadaki köfteleri kızartın.

Soğanı halka halka doğrayın ve tavada 1 tatlı kaşığı salça ve tereyağla hafif soteleyin. Domatesi de aynı şekilde doğrayıp, soğanla birlikte sandviç ekmeğinin arasına önce krem peyniri sürüp, dilimleri yerleştirin. Üzerine köfteleri, kaşar rendesini ve kekik koyup, servis yapın.

