



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARIŞIK SANDVIÇ

5 yemek kaşığı tereyağı
12 dilim ekmek
12 dilim İsviçre peyniri
6 adet kemiksiz tavuk
6 dilim salam
1/2 bardak süt
1/4 çay kaşığı tuz
5 yemek kaşığı Diyet mayonez

Bir dilim ekmeğin üzerine az miktarda mayonez sürün. Herbirinin içine 2 dilim peynir, 1 dilim salam ve 1 dilim tavuk eti koymak şartıyla 6 sandviç hazırlayın. Hepsinin köşeleri eşit gelecek biçimde ekmekleri düzeltin. Sandviçleri çaprazlamasına ikiye bölün. Yumurta, tuz ve sütü çırpıp derin olmayan bir kabın içine dökün. Sandviçleri yumurtalı karışıma batırın. Bir tava içinde 3 yemek kaşığı tereyağını orta ateşte eritin. Sandviçleri tavaya koyun ve her iki tarafı da kızarana kadar pişirin. Tavadan aldığınız sandviçleri yağlanmış bir fırın kabına yerleştirip 200 derecede peynir eriyinceye kadar (35 dakika) fırınlayın. Ilık olarak servis yapın.

