



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KARAMELLİ TATLI SANDVIÇ

- 4 dilim yuvarlak ekmek
- 1 çorba kaşığı tozşeker
- 1 çorba kaşığı margarin
- 2 tatlı kaşığı marmelat (böğürtlenli)
- 2 çorba kaşığı vanilyalı dondurma
- 2 çorba kaşığı karamel sosu
- 2 tane böğürtlen

Tavada margarini eritin ekmekleri önlü arkalı kızartın sıcakken tozşekere bulayıp, soğumaya bırakın. Soğuyan ekmeklere marmelat sürün üstüne dondurmaya da ekleyip, diğer ekmek ile üstünü kapatın. Son olarak üstüne karamel sosu gezdirin. Bir miktar dondurma koyup, en tepeye böğürtleni koyun.

