



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIZARTMALI PEYNİRLİ SANDVIÇ

- ½ su bardağı ricotta peyniri
- ¼ su bardağı parmesan rende
- 200 gram mozzarella
- 2 tatlı kaşığı tereyağı
- 1 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı doğranmış fesleğen
- 2 tatlı kaşığı doğranmış taze kekik
- 8 dilim ekmek
- 1 tutam deniz tuzu
- 1 tutam taze taze çekilmiş karabiber

Ufak bir kase içinde ricotta, tereyağı, sarımsak, fesleğen, kekik, tuz ve karabiberi karıştırın. 1-2 saat buzdolabında bekletin.

Ekmek diliminin üzerine ricottalı karışımı sürüp mozzarella peynirini ve parmesan rendeyi ekleyin.

Üst ekmeğin içine tekrar ricotta peynirli karışımdan sürüp sandviç şekline getirdiğiniz ekmek dilimlerini sana yağlı bir tavada önlü arkalı yaklaşık 10 dk kızartın.

