



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KLUP SANDVIÇ

200 gr un
50 gr toz fındık
30 gr parmesan peyniri
200 gr brie peyniri
100 gr ricotta peyniri
100 gr taze krema
1 demet marul
60 gr margarin
12 dilim bresaola (dana salam)
1 yemek kaşığı sıvı yağ
1 çay kaşığı karabiber
Tuz
Su

Un, yumuşatılmış 60 gr margarin, toz fındık, rendelenmiş parmesan peyniri, bir tutam tuz ve 80 ml suyu hızlıca yoğurun. Hamuru yuvarlayıp buzdolabında 30 dakika dinlendirin. Hamuru merdane yardımıyla ince açıp ikiye kesin. Hamurun yarısını yağlı pişirme kağıdı serili fırın tepsisine yerleştirin ve çatalla üzerine hafifçe delikler yapın. Hamurun üzerine yağlı pişirme kağıdı serip 1 mm kalınlığında 26x35 cm'lik dikdörtgen elde etmek için merdaneyle üzerinden geçin. Hamur kesiciyle (pizza kesici) 9 adet 3 cm genişliğinde şeritler kesin. Elde ettiğiniz hamurları yağlı pişirme kağıdı serili fırın tepsisine yerleştirip önceden ısıtılmış 200 derece fırında 10 dakika pişirin. Aynı işlemi kalan hamur için de uygulayın. İç dolgu için kremayı çırpıp brie peyniri, ricotta peyniri, 1 yemek kaşığı sıvı yağ, bir tutam tuz ve karabiberle karıştırın. 3 kat olacak şekilde 6 adet klup sandviçi hazırlayın. sandviçlerin arasına peynir karışımı, ikiye kesilmiş 1 dilim bresaola ve jülyen doğranmış marul yerleştirip servis yapın.

