



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KLÜP SANDVIÇ

25 gr tereyağı  
2 diş sarımsak  
80 gr çam fıstığı  
1 tutam feslegen  
75 gr toz permesan peyniri  
12 dilim üzümlü esmer ekmek  
8 dilim tütsülenmiş dana eti  
4 dilim ezme  
10 gr roka  
20 gr frenk soğanı  
50 gr cherry domates  
25 gr yonca

Sarımsağı soyup ince ince doğrayın. Çam fıstıklarını kuru bir tavada, hafif kahverengiye dönene kadar çevirin. Fesleğeni, çam fıstıklarını, peyniri ve sarımsağı mutfak robotuna alın. Sanayağını yavaş yavaş ekleyin. Sosu tatlandırmak için tuz ve karabiber ekin. Ekmek dilimlerinden yuvarlak parçalar kesin. Bir tavada biraz sanayağı ısıtıp yuvarlak ekmek dilimlerini kızartın. Ekmeklere sosu yayın. Ekmek, tütsülenmiş et, ezme dilimi, roka, kaba yonca ve doğranmış cherry domatesler ile frenk soğanıyla sandviçlerinizi hazırlayın

