



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTELİ SANDVIÇ

- 250 gram kıyma
- 1 adet soğan
- 1 adet yumurta
- 2 yemek kaşığı galeta unu
- 2 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı pul biber
- 50 gram kaşar peyniri (minik kareler şeklinde porsiyonlanmış)
- 4 dalaze soğan
- 3 yemek kaşığı domates püresi
- 4 adet sandviç ekmeği

Kıymayı geniş bir kaba alın ve galeta unu, soğan ve yumurtayı ilave edin.

Karabiber, tuz, pul biber, kekik ve kimyonu da ilave edin.

İyice yoğurduktan sonra misket şeklinde yuvarlayın.

Az yağda tavada hafif kızartın. Fırını 180 dereceye ayarlayın.

Kaşar peynirlerini de ilave edin ve fırında kaşar peynirleri eriyinceye kadar pişirin.

Ekmeği de fırında ısıtın ve domates püresi sürün taze soğanları da minik minik doğrayın ve köftelerle beraber sunumunu yapın.

