



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KÖFTELİ SANDVIÇ

Uzun Sandviç Ekmeği  
1 Su Bardağı Pınar Kaşar Peyniri  
1 Yemek Kaşığı Tereyağı  
Domates Püresi  
Sarımsak  
Yarım Çay Bardağı Zeytinyağı  
Tuz  
Karabiber  
Maydanoz

Sarımsağı küçük küçük doğrayın.  
Tereyağı, sarımsak ve kıyılmış maydanozu birleştirin.  
Ekmeğin içine önce tereyağlı karışımını sürün ve 200 derece fırında 5 dakika kızartın.  
Fırından çıkan ekmeklere domates püresini sürün.  
Kasap köfteyi paketeki pişirme talimatlarına uygun olarak pişirin.  
Ekmeğe kasap köfteyi ekleyin.  
En üste rendelenmiş kaşar peynirini ilave edin ve 180 derece fırında kaşar peynirlerinin üzeri kızarana kadar bekletin.  
Üzerine kıyılmış maydanoz serperek servis edin.

