



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KÖZ PATLICANLI VE TULUM PEYNİRLİ SANDVIÇ

Baget ekmeđi  
1 adet patlıcan  
2 orba kaşığı tulum peyniri  
eri domates  
Taze nane  
Tereyađı

Patlıcanı közledikten sonra soğumaya bırakın. Sođuyan patlıcanı ince ince kıyın. Baget ekmeğini kesin ve arasında tereyağı sürün. Önce tulum peyniri, ardından patlıcan ve dilimlenmiş domatesleri ekmeğin arasında yerleştirin. Taze nane yapraklarını da ekledikten sonra sandviinizi streç film ile sararak buzdolabında bekletebilirsiniz.