



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KRUVASAN SANDVIÇ

1 adet taze kruvasan
2 dilim peynir (tercihinize göre kaşar, cheddar, vb.)
2 dilim jambon veya hindi füme
1 yaprak marul
2-3 dilim domates
1 yemek kaşığı mayonez
1 tatlı kaşığı hardal (isteğe bağlı)
Tuz ve karabiber

Kruvasanı ortadan ikiye kesin.

Mayonez ve hardalı bir kasede karıştırın. Bu karışımı kruvasanın iç yüzeylerine sürün.

Kruvasanın alt kısmına bir dilim peynir koyun.

Üzerine jambon veya hindi füme dilimlerini yerleştirin.

İkinci dilim peyniri etin üzerine koyun.

Peynirin üzerine marul yaprağını ve domates dilimlerini ekleyin.

Tuz ve karabiber serpiştirin. Kruvasanın üst kısmını kapatın.

Sandviçi ikiye bölerek daha kolay yenmesini sağlayabilirsiniz.

Kruvasan sandviçinizi servis tabağına alın ve yanında taze sıkılmış portakal suyu veya bir fincan kahve ile servis edebilirsiniz.

