



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUMRU (İZMİR)

4 adet sandviç ekmeđi
10 adet uzun sosis
150 gram sucuk
150 gram salam
200 gram kaşar peyniri
1 adet domates
1 yemek kaşığı tereyağı

İki parçadan oluşan ve iç kısımlarını küçük bir parça tereyağıyla yağladığınız sandviç ekmeklerini ızgara izli tavada gevrek bir hal alana kadar kızartın.

Sosisleri uzun ince şeritler halinde jülyen doğrayın. Sucuk ve salamları halka şeklinde incecik kesin.

Sap kısmını temizlediğiniz domatesi salamlarla aynı incelikte olacak şekilde dilimleyin. Kaşar peynirini dikdörtgen şeklinde kesin.

Kalan tereyağını, ekmekleri de kızarttığınız ızgara izli döküm tavada eritin. Şerit şeklinde kesilmiş sosisleri, yüksek ateşte soteledikten sonra bir kenara alın.

İncecik kesilmiş sucuk ve salamları çok kısa sürede arkalı önlü ters çevirerek kızartın.

Sandviç ekmeklerinin taban kısımlarına kızarmış sosis şeritleri paylaşdırın. Üzerlerine sucuk ve salam dilimlerini yerleştirin. Domatesleri ekleyin.

Son olarak; kaşar peynirlerini tavaya alın ve sadece bir taraflarını kızarttıktan sonra kumru sandviçlerin üzerine kızarmış kısmı üstte kalacak şekilde yerleştirin. Bırakın diğer kısmı kızarmış sucukların sıcaklığıyla erisin.

Kapak kısımlarını kapattığınız sandviçleri, sıcak olarak bekletmeden servis edin. Sevdiklerinizle paylaşın.

