



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUMRU (İZMİR)

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

Kullanacağınız sandviç ekmeklerini ortadan ikiye kesin ve iç kısımlarını küçük bir parça tereyağıyla yağlayın. Yağladığınız ekmekleri ızgara izli bir tavada iyice gevrekleşene kadar kızartın. Sosisleri jülyen, sucuk ve salamları da halka şeklinde ince ince doğrayın. Kullanacağınız domatesin sap kısmını temizleyin ve salamlarla orantılı olacak biçimde dilimleyin. Kaşar peynirini dikdörtgen şeklinde kesin. Yađlamadan artan tereyağını, ızgara izli tavanın üzerinde eritin. Dilimlediđiniz sosisleri, yüksek ateşte soteleyip bir kenara alın. İnce kestiğiniz salam ve sucukları arkalı önlü çevirerek kızartın. Sandviç ekmeklerinin tabanlarına kızarttığınız sosis şeritlerini pay edin. Hemen üstlerine sucuk ve salam dilimlerini ekleyin ve domateslerini ilave edin. En son kaşar peynirleri tavanın üzerine alın ve sadece bir tarafını kızartın. Kaşar peynirinin kızarmış kısmı üstte kalacak şekilde sandviçin içine yerleştirin. Kaşar peynirinin diğer kısmı, kızarmış sucukların sıcaklığıyla eriyecektir. Sandviç ekmeğinin üst tabanı ile üzerlerini kapatın. Kumru sandviçleriniz hazır, hemen sıcak servis edin.

