



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUMRU

<https://www.sabah.com.tr>

4 adet kumru ekmeđi veya burger ekmeđi
4 dilim sucuk
4 dilim pastırma
4 dilim kaşar peyniri
2 domates, dilimlenmiş
1 büyük yeşil biber, dilimlenmiş
Taze maydanoz
Tuz
Karabiber
2 yemek kaşığı tereyağı veya sıvı yağ

Sucuk ve pastırmayı bir tavada hafifçe kızartın. Sucuklar çıtır çıtır olana kadar pişirin. Ardından bir kenara alın. Kumru ekmeğini ortadan ikiye kesin. İsterseniz ekmekleri tost makinesinde hafifçe kızartabilirsiniz. Tost edilmiş ekmeğin iç kısmına tereyağı veya sıvı yağ sürün. Ekmeđin alt kısmına dilimlenmiş domates, yeşil biber ve ardından sucuk ve pastırmayı yerleştirin. Üzerine kaşar peyniri dilimlerini yerleştirin. Diğer yarısını ekmeği kapatın ve sandviçi hazırladığınız ızgarada veya tavada, her iki tarafı da altın rengi olana kadar kızartın. Pişirme işlemi bittikten sonra, kumru sandviçlerinizi servis tabağına alın. İsteğe bağlı olarak üzerine taze maydanoz yaprakları ekleyebilirsiniz. Sıcak servis yapın.

