



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUŞKONMAZLI YUMURTALI SANDVIÇ

- 2 tane yumurta
- 2 dal kuşkonmaz
- 1 tutam dereotu
- 1 çay kaşığı kuru nane
- 2 dilim salam
- 1 fiske lavanta
- 1 fiske kuru reyhan
- 1 çay kaşığı çeşnili tuz
- 3 tatlı kaşığı margarin
- 2 tane sandviç ekmeği
- 1 kaşık süt kaymağı

İlk önce yumurtaları suya koyup kaynatalım margarini sandviç ekmeğimize sürelim, süt kaymağında sürüp kuşkonmazı ve salamları arasına dizelim kaynamış yumurtaları dilimleyelim, üzerine dizelim lavantayı kuru reyhanı, naneyi ve çeşnili tuzu üzerine dökelim, dereotunu doğrayıp sandviçlerin içine koyup kapatalım üzerine de margarin sürelim tost makinasında 3 dakka pişirip servis edelim.