



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAVAŞA SOSLU SANDVIÇ

5 yemek kaşığı margarin
½ ölçek domatesli acı sos
4 adet lavaş ekmek
200 gr mozzarella
1/3 ölçek taze fesleğen yaprağı
Sos için:
1 adet soğan
200 gr cherry domates
1 yemek kaşığı balzamik sirke
½ ölçek esmer şeker
1 adet acı kırmızıbiber
2 çay kaşığı Tuz ve taze çekilmiş karabiber

Sosu hazırlamak için fırını 180 dereceye ısıtın. Soğan ve domatesleri bir tepsiye koyup margarin ve balzamik sirkeyle soslayın. Yaklaşık 5 dakika boyunca domatesler yumuşayıp renk değiştirene kadar fırınlayın. Domatesli karışımı fırından bir kızartma tavaına alın. Şeker, biber, tuz ve karabiberi ekleyip 30 dakika boyunca hafif ateşte pişirin. İki lavaşın üzerine sos sürüp üzerine mozzarella ve fesleğen koyun. Diğer lavaşları üzerlerine örtüp hafifçe bastırın.

Margarini geniş bir tavada eritip kapattığınız lavaş sandviçlerin her iki yüzünü de yağda hafifçe kızartın. Sandviçlerimiz hazır.

