



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MINİ SANDVIÇLER

Eğlenceli Tarifler
Sağlıklı Minikler

- 6 adet mini sandviç ekmeği
- 1 adet yumurta
- 2 tatlı kaşığı zeytin ezmesi
- 2 tatlı kaşığı krem peynir
- 1 çorba kaşığı dilimlenmiş yeşil ve siyah zeytin
- 5-6 adet çeri domates, dilimlenmiş
- 2 dilim çedar peyniri
- 1/2 çay bardağı süt
- 1 çorba kaşığı Komili Soğuk Sıkma Zeytinyağı
- Ufak fesleğen yaprakları

Sandviç ekmeklerini tepelerinden bıçakla boylamasına yarın. Komili Soğuk Sıkma Zeytinyağı'nı bir tavada ısıtıp yumurtayı kırın. Sütü azar azar ilave edip sürekli karıştırarak yumurtayı pişirin. Ekmeklerden ikisinin içine birer tatlı kaşığı zeytin ezmesi sürüp yumurtaları paylaşın, çeri domates dilimleri yerleştirin. Kalan sandviç ekmeklerinin ikisinin içine krem peynir sürüp dilimlenmiş zeytinler, çeri domatesler ve fesleğen yaprakları yerleştirin. Son sandviç ekmeklerinin içlerine ise çedar peynirlerini yerleştirip çeri domates dilimleri ve fesleğen yaprakları koyarak servis edin.

