



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR SOSLU FÜME DİLLİ TAVŞAN SANDVIÇ

- 1 adet susamlı hamburger ekmeđi
- 1 yaprak marul
- 2-3 dilim füme dil
- 4 dilim kaşar peyniri
- 1 adet siyah zeytin
- 1-2 tatlı kaşığı labne
- Mısır Salsalı Sos:
 - 4 çorba kaşığı konserve mısır
 - 1 çorba kaşığı ketçap
 - 1 adet kırmızı biber
 - 2-3 dal ince kıyılmış maydanoz
 - 1 çorba kaşığı margarin
 - 1 çorba kaşığı limon suyu

Hamburger ekmeğini enlemesine ikiye kesin. Altaki ekmeğin üzerine marul yapraklarını yerleştirin. Mısır salsalı sos malzemelerini margarinle bir kasede karıştırın. Marulun üzerine bu sostan 2 çorba kaşığı koyun. Dilimlenmiř füme dilin üzerine 2 dilim kaşar peyniri koyun. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında kaşar eriyene kadar pişirip, sosun üzerine alın. Ekmeđin diğer yarısını üzerine kapatın. Kalan kaşar peyniri dilimlerinden kısaç, göz ve ağız yapın. Gözün üzerine labne sürüp, ikiye bölünmüş zeytinleri yapıştırın. Kulakları kürdan yardımıyla ekmeğe tutturun. Göz ve ağız kısımlarına labne sürüp ekmeğin üzerine yerleştirin.

