



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## NAAN HİNT PEYNİRLİ SANDVIÇ

- 2 adet sarımsak aromalı naan (lavaş)
- 1/2 çorba kaşığı sarımsak
- 1/2 çorba kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı yağ
- 6 dilim hint peyniri
- 1 çorba kaşığı köri sosu
- 2 adet havuç
- 1 küçük salatalık
- Yarım kırmızı soğan
- 4 çorba kaşığı balzamik sirke
- 1 tutam taze nane
- 1 tutam taze kişniş
- 1 çay kaşığı kimyon-tuz

Önce jülyen doğranmış havuç, salatalık ve soğanı sirke ile birleştirin. üstüne taze nane, kişniş, tuz ve kimyonu ekleyip 30 dk. bekletin.

Naanı alıyoruz yağı yarısını sürüp, üzerine peynirin yarısını yerleştirip, köri sosunu sürün. Daha sonra marine edilmiş jülyen sebzeleri yerleştirin. sebzelerin üstüne kalan peynirleri yerleştirip naan ile kapatıyoruz.

En üste yağı sürüp rendelenmiş sarımsak ve tuz serpiyoruz. Yüksek ısı fırına alıp 5 dk. bekletip üstü kızarıncaya kadar fırında alıp ikiye bölüp servis edin.

