



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## PANCAR SOSLU SANDVIÇ

Pancar Sos İçin:

- 2 adet orta boy haşlanmış pancar
- 1 diş sarımsak
- 3 yemek kaşığı süzme yoğurt
- 3 yemek kaşığı labne peyniri
- 3 yemek kaşığı ufalanmış sürk peyniri
- 1 tatlı kaşığı lime suyu
- 1 tutam tuz
- 1 tutam taze çekilmiş karabiber

Sandviç İçin:

- 12 dilim dereotlu ve peynirli ekmek
- 12 yaprak marul
- 12 dilim hindi füme
- 12 dilim tulum peyniri

Haşlanmış pancarların kabuğunu soyun. Rendenin ince tarafı ile rendeleyin. Ezilmiş sarımsak, süzme yoğurt, labne peyniri, ufalanmış sürk peyniri, tuz, karabiber ve lime suyunu ekleyip iyice karıştırın. 6 dilim ekmeğin üzerine ikişer yemek kaşığı pancarlı sos sürün. İkişer adet marul yaprağı, ikişer dilim tulum peyniri ile hindi füme yerleştirin. Diğer ekmek parçalarını üzerlerine koyup servis yapın.

