



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PANCARLI VE BALIKLI SANDVIÇ

100 gram kaşar peyniri  
2 adet sandviç ekmeđi  
100 gram tirşik pancarı  
2 dilim salam  
2 adet domates  
Tuz  
100 gr balık filetosu  
3 yemek kaşığı eritilmiş margarin  
1 çay kaşığı Karabiber

Kaşar peynirini bir kaba alıp üzerine bir tutam tuz, karabiber serpip eritilmiş yağı gezdirerek tatlandırın. Taze tirşik otlarını iyice yıkayıp kurutucudan geçirdikten sonra küçük parçalara bölün ve peynirli karışımın içine yağda sotelenmiş kılçıksız balık filetosunu ekleyip karıştırın. Sandviç ekmeğini enlemesine ikiye kesin. İki parçanın bir noktadan da olsa kopmamasına özen gösterin. Ekmeđin içine kaşar peynirli karışımı sürün. Üzerine domates ve salam dilimlerini yerleştirin. Sandviçin yemek vaktine kadar kurumaması için streç filme sarıp kapaklı bir kaba alın.

