



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI FESLEĞEN SOSLU VE SALAMLI MİNİ SANDVIÇLER

Patlıcanlı sos için, 5 dal fesleğeni mutfak robotuna alın. 4 yemek kaşığı zeytinyağı, yarım diş sarımsak, 5 cevizin içi, 50 gram kadar eski kaşar peyniri ve karabiber ekleyip püre olana kadar ezin. 1 adet közlenmiş patlıcanı ekleyip tekrar robotu çalıştırın (patlıcanın hafifçe taneli olarak kalmasını sağlayın).

Küçük sandviç ekmekleri veya büyük bir sandviç ekmeğiniz varsa 4-5 santimlik parçalar şeklinde kesin. Ekmeklerin üzerine kapak olacak şekilde incecik kesin. Alt parçaların içini çıkarın. Oluşan boşluğa birer dilim Lezita Hindi Salam Aç Ye yerleştirin. Üzerine patlıcanlı sos ekleyip rendelenmiş eski kaşar peyniri serpin. Üzerlerine ekmekten kapakları yerleştirip servis yapın.

