



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAZAR SANDVIÇİ

- 1 közlenmiş patlıcan
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 50 gram kaşar peyniri rendesi
- 10 zeytin
- 3 diş sarımsak
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 közlenmiş kırmızıbiber
- 6 dilim kepekli ekmek
- 2 yumurtayla yapılmış omlet

Közlenmiş patlıcanı bıçakla ezin, erittiğiniz tereyağını ekleyin, karıştırın. İçine kaşar peyniri rendesini, ezilmiş sarımsağı, çekirdeği çıkarılmış zeytinleri, közlenmiş ve minicik doğranmış kırmızıbiberi ilave edin. Bu karışıma zeytinyağını yedirip lezzetine lezzet katın ve kızarmış ekmeklerin üzerine sürün. Omleti pişirip sandviçin arasına yerleştirin, maydanozla süsleyin. İstenirse başka malzemeler mesela sucuk da kullanılabilir. Servis tabaklarına yerleştirip kahvaltı sofrasına getirin.