



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEPERONATA SANDVIÇ

<https://www.aytac.com.tr>

- 4 adet Ciabatta ekmeđi
- 4 dilim AYTAÇ DANA JAMBON
- 4 dilim AYTAÇ GURME DANA SUCUK
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 1 diş sarımsak (ince doğranmış)

- 1 Ekmekleri ortadan ikiye kesin.
- 2 Domates salçasını, biber salçasını ve sarımsağı bir kasede iyice karıştırın.
- 3 Ekmeklerin alt katına hazırladığınız sarımsaklı sosu sürün.
- 4 AYTAÇ GURME DANA SUCUKları ince ince dilimleyin. Bir tavayı ısıtın ve AYTAÇ GURME DANA SUCUKları alt üst ederek 1- 2 dakika pişirin.
- 5 Birinci dilim ekmeğin üzerine AYTAÇ GURME DANA SUCUKları yerleştirin.
- 6 Üzerine AYTAÇ DANA JAMBON dilimlerini yerleştirin ve kapatın.
- 7 Hazırladığınız sandviçleri 3 parçaya kesin, bambu şişlere geçirerek servis yapın.

