



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİR ERİTMELİ KÖFTELİ SANDVIÇ

700 gram dana kıyma
1 adet ufak kuru soğan
2 diş sarımsak rende
1 yemek doğranmış maydanoz
¾ su bardağı galeta unu veya ekmek kırıntısı
¼ su bardağı rende parmesan
1 adet yumurta
4 adet sandviç ekmeği
115 gram mozzarella peyniri
4 yemek kaşığı tereyağı
800 gram domates sosu
½ tatlı kaşığı kuru fesleğen
¼ tatlı kaşığı sarımsak tozu
¼ tatlı pul biber
1 tutam deniz tuzu
1 tutam taze çekilmiş karabiber

Fırınınızı 230 dereceye getirin.

Bir kabin içerisinde kıymayı, ufak doğranmış soğanı, sarımsağı, maydanozu, ekmek kırıntısı veya galeta ununu, parmesan rendeyi ve yumurtayı karıştırın.

18-20 adet top şeklinde köfte elde edin.

Tavada tereyağı kızdırın ve 4-5 dakika kadar pişirin.

Havlu kağıdın üzerine alın.

Ufak bir sos tenceresinin içerisinde domates sosunu, fesleğeni, sarımsak tozunu, pul biberi, tuzu ve karabiberi karıştırın.

Ateşi kısın ve 10-15 dakika sos toklaşana kadar pişirin.

Sandviç ekmeklerinin arasına köfteleri, üzerine marinara sosu ve dilimlenmiş mozzarella peynirini yerleştirip fırında peynirler eriyene kadar yaklaşık 5 dakika pişirin. Sıcak servis edin.

