



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ ETLİ SANDVIÇ

- 1 kaşık tereyağı
- 2 dilim kepekli ekmek
- 1 dilim soğuk et
- 1 çay kaşığı kekik
- Karabiber
- 1 dilim cheddar peynir
- 1 dilim halka domates
- 1 adet Yağlı kağıt

Kepekli ekmeğe 1 kaşık tereyağı sürüp, bütün malzemeyi arasına yerleştirip, üstüne tekrar ekmekle kapatıp, yağlı kağıdın arasına koyup, fırında 15 dak pişiriyoruz, kağıttan çıkarıp servis yapıyoruz.

