



PEYNİRLİ TON BALIKLI AÇIK SANDVIÇ

- 2 kutu Zeytinyağlı Dardanel Ton Balığı
- 4 adet tost ekmeđi
- 4 dilim çedar peyniri
- 2 adet orta boy domates
- 1 adet çarliston biber
- 1 yemek kaşığı mayonez

Domatesleri kaynar suda blanşe edip kabuklarını soyun. Dörde kesin, çekirdekleri çıkartın ve küp doğrayın. Dardanel Ton'un yağını süzün. Çarliston biberi ikiye kesin, çekirdeklerini çıkartın ve ince kıyın. Peynir dışındaki tüm malzemeyi bir kasede karıştırın. Tost ekmeklerinin her iki tarafını renk alması için tavada çevirin. Fırın tepsisine ekmekleri dizin ve ton balıklı karışımı eşit bir şekilde ekmeklerin üzerine koyun. Son olarak dilim peyniri üzerine yerleştirin. Önceden 150 derecede ısıtılmış fırında 10 dakika pişirerek servis yapın.

