



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLRİM SANDWİCH

3 dilim tost ekmeği
1 dilim dana jambon
1 dilim taze kaşar
1/2 dilim domates
2 adet kornişon turşu
1 yemek kaşığı mayonez
1 adet yumurta
100 gr tavuk göğsü
10 gr margarin
2 yaprak marul
2 diş sarımsak
Yeterince limon suyu ve pulbiber

Önce tavuğu biraz inceltip (bıçakla keserek düzleştirebilir veya ağır bir şeyle dövebilirsiniz naylon poşet arasında) zeytinyağı, bir diş ezilmiş sarımsak, limon suyu ve pulbiberden oluşan sosa yatırıp marine edin. (1 saat yeterli) Vakit yoksa siz diğer malzemeleri hazırlayan kadar bekleyebilirsiniz.

Tavuğu iyice kızdırdığınız tavada, margarin ile pişirin. Alt üst yapıp kızartın.

Başka küçük bir tavaya biraz margarin alın ve eritin. Bu esnada bir yumurtayı çırpın ve tavadaki margarine dökerek küçük bir omlet yapın.

Ekmeğleri çok değil hafif kızartın. Ve kat çıkmaya başlayın! Bir dilim ekmeğin içine mayonez sürün.

Üzerine jambon, turşu, tavuk, bir dilim domates, yeşillik, bir dilim ekmeğ (ama yine iç kısmına mayonez sürölmüş) koyun.

Ekmeğin üzerine omlet, turşu, kaşar, bir dilim domates, yeşillik ve bir dilim ekmeğ (tabii ki iç kısmına mayonez sürölmüş) koyun.

Böylece 3 dilim ekmekle kat kat sandviçiniz neredeyse hazır.

Ama bir servis edecekseniz, sandviçe 4 köşesinden biraz içe doğru 4 adet çöp şiş batırın. Sonra önce kenarlarındaki sert kısımları almak için testere bir bıçak ile 4 kenarı tıraşlayın. Sonrasında da diagonal olarak (ortadan çapraz) olarak bölün. Böylece nur topu gibi 2 adet üçgen sandviçiniz oldu.

