



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ROKALI FESLEĞENLİ PEYNİRLİ SANDVIÇ

150 gr mozzarella  
100 gr dil peyniri  
300 gr rendelenmiş kaşar peynir  
2 adet domates  
3 yaprak fesleğen  
Roka  
2 diş ezilmiş sarımsak  
Tuz  
Karabiber  
Tereyağı  
2 adet hamburger ekmeği

Fesleğeni, rokaları, tereyağını, sarımsakları ve tuzu mutfak robotunda iyice çekin. Sandviç ekmeklerinin üst kısmını tencere kapağı gibi derin bir şekilde kesin. Kenarları yüksek bir kase görünümü elde edin. Fesleğenli ve rokalı sosu ekmeklerin üzerine paylaşın. Domatesi ince dilimleyip ekmeklerin üzerine dizin. Peynirleri de ekmeklerin üzerine yerleştirdikten sonra önceden ısıtılmış 180-200 dereceye ayarlı fırında kaşar peyniri kızarıncaya kadar pişirin. Sıcak servis yapın.