



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ROKFOR PEYNİRLİ PASTIRMALI SANDVİÇ

4 tatlı kaşığı mayonez
8 halka domates
2 halka kuru soęan
4 yaprak marul
150 gr rokfor peyniri
8 dilim pastırma
4 adet yumurta
Köfte için:
300 gr dana kıyması
4 dilim ekmek içi
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı köfte baharı
Tuz
4 adet hamburger ekmeęi

Köfte harcını oval bir kapta karıştırarak yoğurun. Şekil verdiğiniz köfteleri tavada yağı kızdırıp ters düz ederek pişirin. Ardından tavada önce pastirmaları, ardından yumurtaları pişirin. Hamburger ekmeğini ortadan enlemesine ikiye kesin ve arasına mayonez sürün. Sırasıyla ince kesilmiş göbek marulu, domatesi, kuru soğanı, hamburgeri, rokfor peynirini, pastirmaları ve yumurtayı kat kat dizin servis yapın.