



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ROZBİFLİ SANDVIÇ

1 adet kırmızı soğan
4 dilim rozbif
4 dilim cheddar peyniri
2 dilim tahıllı ekmeğ
2 çorba kaşığı tereyağı

Kırmızı soğanı ince doğrayıp sana yağı ile birlikte 15-20 dakika karamelize olana kadar pişirin. Tavanın bir tarafına alın ve dilim kesilmiş rozbifleri tavanın öbür tarafında biraz ısıtın. Başka bir tavda ekmeğ dilimlerinin bir tarafını yağlayıp yağlı taraf tavaya gelecek şekilde kızartın. Bir dilim peynir ekleyip erittikten sonra karamelize soğan, rozbifler ve kalan 3 dilim peyniri üzerine yerleştirin. Diğer dilim ekmeğ ile üzerini kapayın (yağlı kısım yukarıya gelecek şekilde). 3-4 dakika pişirdikten sonra öteki yüzünü çevirin. Sıcak servis edin.

