



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

SALAMLI SCHNITZEL

6 adet Banvit Schnitzel

15 gr tereyađı

12 dilim Banvit Macar Salam

3 adet domates (dilimlenmiř)

150 gr cheddar peyniri (rendelenmiř)

1 tatlı kaşığı tane karabiber (çekilmiş)

Tereyağını ısıtın, schnitzellerin her iki yüzünü 3[?]er dak. kızartıp bir fırın kabına alın.

Schnitzellerin üzerine 2[?]şer dilim salam, ikişer dilim domates yerleştirip taze çekilmiş karabiber serpin.

En üste rendelenmiş cheddar peyniri serpip önceden ısıtılmış 180°C fırının ızgara konumunda, peynirler eriyene ve sararıncaya kadar 7-8 dak. pişirin.

Haşlanmış veya buharda pişmiş sebzelerle servis yapın.

