



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SALAMLI TURŞULU GÖZLEME

### Malzeme

- 200 gram dilimlenmiş salam
- Yarım kutu Sana Kase salatalık turşulu dereotlu peynirli sandviç sürme
- 2 adet domates
- 5 adet kornişon turşu ve kürdan
- hamuru için:
- 2,5 su bardağı un
- 1,5 su bardağı süt
- 1 paket kabartma tozu
- tuz ve karabiber
- pişirmek için:
- Sana Crème Bonjour tereyağlı margarin

### Hazırlanışı

1. Hamuru için derin bir kâseye unu, sütü, kabartma tozunu, tuz ve karabiberi koyup hamur kıvamına gelene kadar yoğurun. Hamur ele yapışmaya devam ederse un ilave ederek hamuru kıvamına getirin.
2. Hamuru eşit bezelere ayırıp istediğiniz büyüklükte unlanmış merdane ile açın.
3. Tavaya Sana Crème Bonjour tereyağlı margarini koyup kızdırın. Açılmış hamurları tavaya koyup pişirin.
4. Pişen hamurların üzerine bir bıçak yardımıyla Sana Crème Bonjour salatalık turşulu dereotlu peynirli sandviç sürmeyi sürün.
5. Üzerine 2 adet salam dilimi yerleştirin. En son olarak halka domates ve süslemek için dilimlenmiş salatalık turşusu koyun.
6. Bu işleme hamurlar bitene kadar devam edin.
7. Hazırladığınız salamlı gözlemeleri servis tabağına alıp isterseniz sıcak veya soğuk olarak servis edin.