



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALATALIKLI SANDVIÇLER

1 salatalık
bir tutam tuz
60 g (4 çorba kaşığı) tereyağı
2 çorba kaşığı ince kıyılmış dereotu
bir tutam taze çekilmiş karabiber
12 ince tost ekmeği dilimi

Salatalığın kabuğunu kanallı bıçakla soyup, ince dilimleyin. Dilimleri bir kâseye koyup, üstlerine tuzu serptikten sonra, kâsenin üstünü kapatarak en az yarım saat buzdolabında soğutun (böylece suyunu bırakarak ktır ktır olacaktır).

Bu arada tereyağı, dereotu ve karabiberi bir kâsede iyice çırpın. Ekmek dilimlerini ikişer ikişer tezgâha dizin. Kâsedeki karışımı bıçakla üstlerine sürün. Buzdolabındaki kâseyi alıp, salatalıkları bir süzgece aktararak sularını süzün ve kâğıt havluyla kurulayın. 6 ekme dilimi üstüne salatalık dilimlerini yerleştirip, öbür dilimleri üstlerine kapatarak, elinizle iyice bastırın.

Keskin bir bıçakla sandviçlerin kabuklarını kesip alın. Her sandviçi bıçakla önce 4 küçük kareye, her kareyi de eşit 2 üçgene bölüp, sandviçleri geniş bir tabağa yerleştirerek servis yapın.