



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAMANDAĞ TOSTU (HATAY)

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

- 2 dilim somun ekmeği (veya tercihe göre başka ekmek)
- 3-4 dilim domates
- 4 dilim sucuk
- 2-3 dilim salam
- 2 dilim kaşar peyniri
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 1 tatlı kaşığı zeytinyağı
- 1 ay kaşığı kekik
- 1 ay kaşığı pul biber
- 1 diş sarımsak (isteğe bağlı)
- 1 samandağ biberi

Bir kasede biber salçası, zeytinyağı, kekik ve pul biberi karıştırarak özel sosu hazırlayın. Dilerseniz içerisine ezilmiş sarımsak da ekleyebilirsiniz.

Somun ekmeğini ortadan ikiye ayırın ve her iki parçanın i yüzeyine hazırladığınız biber salçalı sosu sürün. Ekmeğin zerine dilimlenmiş sucuk, salam, domates ve kaşar peynirini yerleştirin. Malzemeleri st üste dizerek tost dolgun hale getirin.

Tost makinesini ısıtın ve hazırladığınız tost makinesinde 4-5 dakika kadar, dişi çıtır çıtır olana kadar pişirin. Kaşar peyniri iyice eriyip, sucuk ve salam hafifçe kızarana kadar pişirme işlemine devam edin.

Tostunuzu sıcak sıcak dilimleyip servis edin. Yanında turşu veya bol yeşilliklerle birlikte lezzetini arttırabilirsiniz.

