



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SANDÖVİÇLER

Başlangıçta ayaküstü yemek için yapılmış alaminüt yemeklerin temelini teşkil eden sandviç bugün soğuk büfelerin ve çay saatlerinin aranılan çeşnilerinden olmuştur. Temeli sandviç ekmeğiyle tereyağı olan sandviçleri çeşitli besin malzemesiyle yapmak mümkündür. Bunların en çok rastlanılanlarını şöyle sıralamak mümkündür: Kaşar peynirli, beyaz peynirli, rokforlu, salamlı, jambonlu, gravyer peynirli, füme balıklı, Hollanda peynirli, taramalı, beyinli, zeytin ezmesi, otlu peynirli, rostolu, tuzlu balıklı, soslu, omletli...

Sizler bunlara dönerlisinden tutun da pastırmalına varıncaya kadar aklınıza gelenleri de ilâve edebilirsiniz. Bunların yapımı genellikle aynıdır. Ortadan yarılan sandviç ekmeğinin kesilmiş yüzlerine tereyağı sürülür. Bu yağın üstüne ince dilimlenmiş peynir veya et konur yahut herhangi bir ezme sürülür. Bunun üstüne, kullanılan malzemeye uygun bir şekilde ya bir dilim domates, ya bir-iki dilim kornişon veya buna benzer yardımcı besinler konur. Bazı sandviçlere kıyılmış maydanoz veya dereotu, karabiber gibi şeyler de serpilir.

