



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SANDVIÇ YAPIMININ PÜF NOKTALARI

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

Sandviç kahvaltıdan akşam yemeğine, her yerde keyifle tüketilen, tok tutan ve hayat kurtaran bir atıştırmalık. Yapılışı kolay ama bir yandan da iki dilim ekmek arasına koyulmuş bir dilim peynir ve bir parça domatese indirgenemeyecek kadar da özel bir lezzet.

Sandviç genellikle iki dilim ekmek arasına konulan peynir, jambon, salam, marul gibi temel malzemelerden oluşur. Sandviç hazırlarken, kişiler kendi damak zevklerini de göz önüne alırlar. Çünkü bu atıştırmalığın içine girecek olan malzemeler asla sabit değildir. Ton balığı, tavuk, köfte, et gibi proteinleri de sandviç hazırlığı sırasında kullanabilirsiniz. Yine de daha lezzetlisini, daha farklısını, daha besleyicisini yapmak mümkün.

Ekmek, sandviçinin taşıyacak ana malzemedir ve bu yüzden taze olmalıdır. Lezzetli bir sandviç için rahat ısırılan ekmek türü seçmelisiniz. Ekmeğiniz yeteri kadar taze değil ise tost makinesinde kızartarak gevrek bir yumuşaklık verebilirsiniz.

Ekmeğinizin tabanına tereyağı veya krem peynir sürerek ince bir duvar oluşturabilir hem de sandviçinin lezzet katsayısını artırabilirsiniz. Domates, salatalık gibi ürünler suyunu çabuk saldıdığı için bekletmeden tüketmelisiniz. Eğer yeşilliği bol bir sandviç yapacaksanız yıkadığınız malzemeleri yerleştirmeden önce mutlaka kurulamalısınız. Et ürünleriyle sandviç hazırlıyorsanız etin iyi pişmesi ve kuru olmaması önemlidir. Eti bütün olarak pişirebilir, ılık hale gelince de ince ince dilimleyip, tüketebilirsiniz. Ya da hazır şarküteri ürünleri kullanabilirsiniz.

Sebze kullanılarak yapılacak sandviçler için de; sebzeler kuru olmalı ve ince dilimlenmeli. Çünkü diğer malzemeler ile daha fazla bütünleşir ve bir o kadar da rahat yenir. Yapraklı sebzelerin sap kısımlarını da mümkün olduğunca ayırmalı ve sadece yapraklarını kullanmalısınız.

Bütün soslar sandviçlerin lezzet artırıcılarıdır ama sosun yoğunluğunun dolgu malzemesinin önüne geçmemesi de önemlidir. Genellikle çok acııcı olmayan sürülebilir soslar tercih edilir. Domates sosu, mayonez, hardal, peynir sosu, pesto sos, zeytin ezmesi gibi...

Bazı malzemelerin sandviçlerin içinde değil yanında servis edilmesi daha uygun. Örneğin köfteli sandviç yaptığınızda patates kızartmasını garnitür olarak tabağa alabilirsiniz. Ya da sandviçi sulandıracağını düşündüğünüz malzemeleri tabağınız kenarına garnitür olarak servis edebilirsiniz.

