



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SANDVIÇ

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

Sandviç için:

- 2 dilim ciabatta, baget veya ekşi maya ekmeđi
- 4 dilim dana füme (veya istediđiniz bir şarküteri eti)
- 2 dilim cheddar peyniri
- 2 dilim mozzarella peyniri
- 2 yaprak marul
- 3-4 dilim domates
- 4-5 dilim salatalık turşusu
- 1 tatlı kaşığı hardal
- 1 tatlı kaşığı mayonez
- 1 tatlı kaşığı tereyağı

Ciabatta veya tercih ettiğiniz ekmeği ikiye kesin. İç kısmını hafifçe tereyağı ile yağlayın.

Tavada veya fırında ekmeklerin iç kısmını hafifçe kızartarak çıtır bir doku elde edin.

Ekmeklerin alt dilimine mayonez, üst dilimine hardal sürerek lezzet katmanını oluşturun.

Ekmek dilimlerinin arasına sırasıyla dana füme, cheddar peyniri, mozzarella peyniri, marul, domates ve salatalık turşusunu yerleştirin.

Dilerseniz ek olarak avokado dilimleri veya sotelenmiş mantar da ekleyebilirsiniz.

Sandviçinizi daha da lezzetli hale getirmek için bir tost makinesi veya tavada hafifçe bastırarak peynirlerin erimesini sağlayabilirsiniz.

Sandviçinizi çapraz şekilde keserek sunuma hazırlayın.