



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SANDVIÇLER HAKKINDA

Sandviçin hazırlanmasında, kullanılan gereçlerin taze olmasına önemle dikkat edilmelidir. Ekmeğin kalitesi, kabuklarının çıkarılması, ekmeğe pürüzsüz şekil verilmesi özellikle, kalıplarla kesilen ekmeklerin üzerlerine konacak gereçlerin aynı kalıplarla ilmesine riayet edilmesi gerekmektedir.

Sandviç hazırlamada, sandviçleri süslemek için maydanoz, gibi ıslak gereçleri iyice süzmek, nemini almak gerekmektedir.

Hazırlanan sandviçleri kurumadan saklanması için, nemli temiz bir peçeteyi sandviçleri yerleştireceğimiz tepsinin altına yaylı ve sandviçler dizildikten sonra üzerlerine değmiyecek şekilde nemli bir peçete ile örtülmelidir. Bu biçimde sandviçler bir süre tazeliğini muhafaza eder.

Sıcak sandviçlerin servisi hemen yapılmalıdır. Ziyafetler için hazırlanan sandviçlerin kalınlıkları 4 milimi geçmemelidir, altlık yağları sürüldükten sonra üzerlerine konacak süslerin çok sanatlı göz zevkimizi okşayacak şekilde âdeta bir resim tablosu kadar güzel olmalıdır. Bu tip hazırlanan sandviç şekillerine (Kanape) adı verilir. Kanapeler, çay servislerinde, sütte kahve, limonata veya meyve suları ile beraber verilir.

Doyurucu sandviçler, öğle yemeği, akşam yemeği yerine geçer. Bu gibi hallerde, ayran, meyve suları, yardımcı olarak servis edilir.

Sandviç ekmeklerinin hazırlanmasında genelde mayalı hamurlardan faydalanılır.
