



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞARKÜTERİ ORDÖVR

75 gram janbon füme
75 gram fuagra
75 gram janbon haşlanmış
75 gram tereyağı
75 gram mortadel
4 adet yeşil turşu hıyar
75 gram salam
1 adet kırmızı turp
50 gram dil füme
4 dilim ekmek

- 1) Büyük ve yayvanca bir tabağın tam ortasına, dilimlere kesilmiş ve sarılarak boru şekline sokulmuş 75 gram füme ve haşlanmış janbonu sıraladıktan sonra tabağın bir tarafına ince kesilmiş 75 gram mortadel, diğer tarafına da yine ince kesilmiş 75 gram salam sıralamalı, tabağın yan kısımlarına da yarı yarıya birbirlerinin üstlerine oturtulmuş olarak 50 gram füme dil döşemelidir.
- 2) Bunu müteakip, tabağa döşenmiş bu şarkütörilerin aralarına da temizlenmiş ve yıkanmış 1 demet kırmızı turp, ince dilimlere kesilmiş 4 adet yeşil turşu hıyar ve yağ saran âlet veya küçük kalıpla şekillendirilmiş olarak 75 gram tereyağının yalnız 50 gramını yerleştirmelidir.
- 3) Sonra kabukları çıkarılmış ve ince kesilmiş 4 dilim ekmeğin üstlerine 1 kahve fincanı ile bastırmak suretile ekmekten 8 adet yuvarlak çıkarmalı, sonra da bu yuvarlak ekmeklerin üstlerine kalan 25 gram tereyağını sürdükten sonra tereyağının üstüne de 75 gram fuagra sürmek suretile taksim etmeli, sonra da üstlerine fuagra sürülmüş bu küçük ekmekleri tabağın etrafına muntazam fasılalarla döşemeli ve tabağı servis yapmalıdır.