



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ BAGET SANDVIÇ

250 gr közlenmiş ve küp şeklinde dilimlenmiş kabak
100 gr közlenmiş ve küp şeklinde dilimlenmiş patlıcan
100 gr dana jambon
50 gr közlenmiş biber
6 adet haşlanmış yumurta
2 adet baget ekmek
1 yemek kaşığı mayonez
2 yemek kaşığı ketçap
1 tutam kıyılmış fesleğen
1 yemek kaşığı erimiş tereyağı

Yumurtaları, jambonu ve közlenmiş biberleri küp şeklinde doğrayın.
Fesleğen ve sebzeleri ekleyip karıştırın.
2 çorba kaşığı mayonez, 2 çorba kaşığı ketçap ve eritilmiş tereyağını ilave edin.
Bagetleri 3 eşit parçaya bölüp iç kısımlarını çıkartın.
Bagetlerin içini yumurtalı ve sebzeli karışımla doldurup alüminyum folyo ile sarın.
Buzdolabında 10 dakika dinlendirdikten sonra bagetleri alüminyum folyodan ayırın.
16 parça olacak şekilde dilimleyerek servis yapın.

