



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEHZADE EKMEĞİ

Kullanılacak malzeme (1 küçük francala için):

2 iri sosis,
150 gram jambon veya salam,
1.5 çorba kaşığı tereyağı,
1 tutam kırmızı biber,
2 çorba kaşığı krem şantiy.

Yapımı: Tereyağını iyice döverek yumuşat-malı. Bunun içine makineden iki defa geçirilmiş jambonla sosisleri katmalı. Kırmızı biberi de serptikten sonra bunları iyice karıştırarak birbirlerine iyice yedirmeli. En sonunda iki kaşık krem şantiy katmalı. Birkaç defa daha karıştırdıktan sonra bu macun kıvamındaki harcı, içi uzunlamasına boşaltılmış has undan yapılmış küçük francaların içine doldurmalı. Francalayı bir yağ kâğıdına sardıktan sonra buzdolabına kaldırmalı ve orada 14 saat kadar bırakmalı.

Servis vakti gelince francalayı buz dolabından çıkarmalı, ince dilimlere doğramalı ve servis tabağına yerleştirmeli.