



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SICAK SANDVIÇLER

Sandviç ekmeğinin içerisine, çeşitli malzemeler konarak hazırlanan bir yiyecektir. İçerisine konan malzemeye göre isim alır.

Servis öncesinde gereken malzemeler doğranarak dolaplarda hazır bekletilir.

Sandviçin çeşidine göre, sipariş alındıktan sonra ya önceden ekmeği ısıtılarak ya da içerisine malzemesi konduktan sonra, tost makinesinde pişirilerek hazırlanır.

Çeşitleri:

Hot dog: Sandviç ekmeğinin arasında sosis, yanında parmak patates ve Amerikan salatası ile

Special sosis: Sandviç ekmeği üzerine, dilimlenmiş sosisler, eritilmiş kaşar peyniri, ketçap, baharat, yanında parmak patates ve yeşillik ile

Fransız sandviç: Tost ekmeği, dilimlenmiş kaşar peyniri, yumurta, süt, hardal, tereyağı, kızartmak için sıvı yağ, Tuz, karabiber, kekik

Piliç sandviç: Cajun baharatı ile marine edilmiş piliç filetosu sandviç ekmeği arasında, yanında parmak patates ve yeşillik ile

California steak sandviç: Tost ekmeği üzerine soğan, mantar, biber ile sotelenen jülyen bonfile parçaları, eritilmiş kaşar peyniri, parmak patates ve yeşillik ile

Ton balıklı sandviç: Siyah kepek ekmeği, salatalık, ton balığı, taze soğan, siyah zeytin, kırmızıbiber, göbek marul.

Burgerler: İki tane hamburger ekmeğinin içerisine, köfte, mayonez, yeşillik, ketçap vs. konarak hazırlanan bir çeşit sıcak sandviçtir.