



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOFRA LOKMASI

Kullanılacak malzeme (4 kiři için):

İri 1 beyaz mantar,
kalınca kesilmiş 4 dilim jambon (200 gram kadar),
4 dilim gravyer peyniri (200 gram kadar),
25 gram margarin yağı,
2 yumurta,
8 dilim forma ekmeđi,
yeteri kadar kurutulmuş ekmek tozu,
karabiber ve tuz,
2 çorba kaşığı zeytinyağı.

Yapımı: Forma ekmeği dilimlerinin çevresindeki kabukları kesip çıkarmalı. Sonra kabuksuz dört ekmek diliminin üstüne birer jambon dilimi oturtmalı. Bunların üzerlerine de birer dilim gravyer peyniri yerleştirmeli. Jambon dilimlerinden ve peynirlerden ekmek dilimlerini taşan yerler varsa bu fazlalıkları dikkatle kesmeli. Daha önceden üstündeki zarı temizlenmiş ve ince dilimlere doğranmış mantarı da peynir dilimlerinin üstüne dizdikten sonra birer dilim ekmekle bu sandviçleri örtmeli. Sonra elle bu sandviçleri iyice bastırıp her dilimi dörde bölmeli. Böylece onaltı sandviç biçiminde kanape elde edilecektir. Dar bir kâsede yumurtalarla karabiber ve tuzu hafifçe çırpıttıktan sonra bu küçük sandviçleri yumurtaya bulamalı. Sonra bunları kurutulmuş ekmek tozuna bulayıp içinde kızgın zeytinyağı - sadeyağ karışımı bulunan tavaya atıp her yanlarını nar gibi kızartmalı. Sofra lokmaları kızarınca bunları kevgirle tavadan çıkarıp süzdükten sonra sıcak sıcak sofraya çıkarıp servis yapmalı.