



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOĞANLI SANDVIÇ

- 1 adet kırmızı soğan
- 2 adet közlenmiş patlıcan
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 50 gram kaşar peynir rendesi
- 10 adet zeytin
- 3 diş sarımsak
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 adet közlenmiş kırmızıbiber
- 6 dilim kepekli ekmek

Patlıcanları bıçakla ezin, üzerine tereyağını eritip ekleyin ve ezerek karıştırın. İçine kaşar peyniri rendesini de ekleyip ezilmiş sarımsakları, doğranmış soğanı, çekirdekleri çıkartılmış zeytinlerle beraber karıştırın. Közlenmiş kırmızıbiberleri bıçakla kıyıp içine ekleyin. Bu karışımın içine zeytinyağı ekleyip lezzetine lezzet katın ve kızarmış ekmeklerin içlerine doldurun. Servis tabaklarına yerleştirip sofraya alın.