



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SOĞUK SANDVIÇLER

Sıcak sandviçlerde olduğu gibi sandviç ekmeğinin içine, çeşitli malzemeler konarak hazırlanan bir yiyecektir. İçine konan malzemeye göre isim alırlar.

Sıcak sandviçlerle arasındaki fark, soğuk yenen yiyeceklerden meydana gelmesidir.

Servisten önce, bütün malzemeler doğranır. Sipariş üzerine, sandviç hazırlanarak servis yapılır.

Sandviç çeşitleri daha önceden hazırlanarak dolapta bekletilebilir. Ancak, hijyenik olması açısından her biri şeffaf folyo ile sarılmalıdır.

Çeşitleri:

Mayonezli ton balıklı sandviç: Sandviç ekmeği, mayonez, ton balığı, ince ince kıyılmış kereviz sapı, tuz, karabiber, domates, salatalık turşusu

Karışık sandviç: Baget ekmeği yağsız taze peynir, salam, tost peyniri, kırmızıbiber, salatalık, nane

Piliç kulüp sandviç: Kızartılmış 3 dilim tost ekmeği arasına sığış tavuk, kaşar peyniri, kıvrık yaprakları, domates, salatalık, mayonez, yanında parmak patates ve yeşillik ile

Füme hindi sandviç: Kepekli sandviç ekmeği arasına füme hindi dilimleri, yeşillik, domates, kaşar peyniri, hardal-mayonez sos, yanında parmak patates ve yeşillik ile

Füme somon sandviç: Kepekli sandviç ekmeği arasına füme somon, roka yaprakları, domates, kapari çiçeği, soğan halkaları, krem peynir, yanında parmak patates ve yeşillik ile



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 16.02.2023