



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜPER SANDVIÇ

200 gr bakla
200 gr salam
6 adet yumurta
2 yemek kaşığı tereyağı
18 adet tost ekmeği
2 yemek kaşığı mayonez
1 çay kaşığı karabiber
Tuz

Yumurtaları haşlayın. 200 gram haşlanmış ve kabuğu ayıklanmış baklayı doğradıktan sonra ezilmiş 2 adet katı yumurta, bir tutam tuz, 1 çay kaşığı karabiber ve 1 yemek kaşığı dolusu mayonezle karıştırarak birinci iç dolguyu hazırlayın.

Salamı ince doğrayıp ezilmiş 2 adet katı yumurta ve 1 yemek kaşığı dolusu mayonezle karıştırarak ikinci iç dolguyu elde edin. 18 adet tost ekmeğinin kırı kenarlarını ayırıp genişliği 8 cm'lik kareler elde edin.

6 adet mini sandviç olacak şekilde bir adet sandviç için 3 adet uzunluğu ve genişliği 8 cm olan kare tost ekmeği hazırlayın. Tost ekmeğinin ilk katına baklalı dolgudan sürün. İkinci tost ekmeği dilimini üzerine yerleştirip maret salamlı ikinci dolgudan sürün.

Son olarak üçüncü tost ekmeğini yerleştirerek süper sandviçleri hazırlayın. (Bu şekilde diğer sandviçleri de oluşturun.) Hazırladığınız baklalı ve salamlı sandviçleri ikiye kesip 12 adet süper sandviç elde edin. 12 adet baklalı ve salamlı sandviçin üzerine yuvarlak dilimlenmiş birer adet katı yumurta yerleştirin. Baklalı ve salamlı mini sandviçleri isteğe göre baklayla süsleyip servis yapın.

