



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ VE PATLICANLI SANDVIÇ

- 1 adet patlıcan
- Zeytinyağı
- 2 dilim tam buğday ekmeđi
- 2 yemek kaşığı tahin
- 2 yemek kaşığı süt (bitkisel sütleri de kullanabilirsiniz)
- 1 adet domates
- 2 yaprak marul

İlk olarak patlıcanı ince dilimler halinde kesin ve üzerine zeytinyağı sürün. Yağlı kağıt serilmiş fırın tepesinde üstleri kızarana kadar pişirin.

Ekmekleri hafifçe kızartın. Farklı bir yerde tahin ve sütü koyu bir kıvam alıncaya kadar karıştırın. Bu karışımı ekmek dilimlerinin iki tarafına da sürün.

Daha sonra sırası ile ince dilimlenmiş domates, marul ve patlıcan dilimlerini ekmeğin üzerine koyarak diğer parçayı üzerine kapatın.

