



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAŞ KADAYIFDA SANDVIÇ

6 adet yassı kadayıf
2 dilim burger peyniri
6 dilim domates
6 dilim hindi pastırması
6 yemek kaşığı zeytinyağı
2 diş sarımsak
6 dilim kırmızı etli biber
6 dilim domates
Kekik
Kırmızı pul biber
6 adet zeytin

Bir kaba zeytinyağı, sarımsak, kekik, kırmızı biberi koyup karıştırın. Yassı kadayıfların kenarlarını ve sert yerlerini 1 bıçak yardımı ile incecik kesin. Folyo yayılmış tepsiye kadayıfları dizin. Bu hazırladığınız yağlı karışımdan üzerlerine fırça ile sürün. 180 derecelik fırında 10 dakika tutun. Kadayıfların üzerine birer dilim domates, üstüne pastırma, burger peyniri ve kırmızı biberi koyun. Kabı tekrar fırına sürün. 10 dakika daha tutup fırından alıp üzerlerine birer zeytin koyup kırmızı biber kekik serpip servis yapın.