



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TON BALIKLI KULÜP SANDVIÇ

<https://www.bim.com.tr>

3 dilim Ekmecik Siyez Buğdaylı Tava ekmeği
3 çorba kaşığı Bol bol mayonez
Çeyrek bağ dereotu
2 adet Fıçı salatalık turşusu
3 adet Marul
2 dilim Domates
4 dilim Aknaz Gurme cheddar peyniri
1 konserve Derya ton balığı
Yarım mor soğan

3 dilim siyez buğdaylı ekmeği kızarttın.

Ekmeçleri yan yana dizin ve hepsine 1'er çorba kaşığı mayonez sürün. Mayonezli ekmeçlere 1'er tutam dereotu serpin.

Ekmeçlerin 2'sine sırası ile 2 adet ince uzun kesilmiş salatalık turşusu, 3 yaprak marul, 1'er dilim cheddar peyniri, 1'er adet domates dilim, 1 konserveyi ikiye ayrılmış ton balığı ve yarım piyazlık mor soğanı ekleyin.

Ekmeçleri üst üstü koyun ve mayonezli ekmeği kapak olarak kullanın. 4 adet çubuğu sandviçleri sabit tutması için ekmeğin köşelerine saplayın ve uç noktalarından ikiye kesin.

Ton balıklı kulüp sandviç hazır. Sandviçi patates kızartması ile servis edebilirsiniz.

