



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YABANCI DAMAT SANDVIÇ

6 adet Ayçekirdekli Kepekli Sandviç Ekmeği  
6 dilim Eski Kaşar Peyniri (Kalın Dilimlenmiş)  
1 adet Avokado  
Körpe Roka Yaprakları  
Taze Fesleğen Yaprakları  
Sosu için:  
6 çorba kaşığı mayonez  
3 çorba kaşığı yoğurt  
15 adet kornişon turşu  
10 dal taze kekik  
1 çorba kaşığı haşhaş tohumu  
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber  
4-5 tur taze çekilmiş karabiber  
1 çay kaşığı tuz

6 çorba kaşığı mayoneze, küp küp doğranmış 15 adet kornişon turşu ekleyip karıştırın. 10 dal kekiği de yeşil rengini verebilmesi için havanda döverek mayoneze ekleyin. Son olarak 3 çorba kaşığı yoğurt, 4-5 tur çekilmiş karabiber, 1 çorba kaşığı haşhaş tohumu ve acı sevenler için 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biberi de ilave edin ve tüm malzemeleri tatları birbiri geçsin diye iyice karıştırın. Sandviçler için ideal sosunuz hazır.

1 avokadoyu bıçakla önce kavun gibi, uzunca tarafının ortasından çepeçevre ikiye kesin ve ayırın. Bu işlem sonucunda avokadonun çekirdeği bir tarafa yapışık kalır bu durumda bıçağı çekirdeğe sertçe vurduğunuzda, üzerine takılarak, kolayca çıkacaktır. Bu şekilde hazırlayıp, dış kabuğunu da soyduğunuz avokadoyu dilimlere ayırın.

Eski kaşar peynirini de 6 adet kalın dilimlere ayırın. Bu tarifin ekmeği için pastanelerde sandviç ekmeği olarak kullanılan ve üzerinde ayçekirdeği olan ekmekten kullanıldı. Ekmeği iki kestikten sonra her iki tarafına sandviçlerin sos tarifini yarı oranda hazırlayıp, sos karışımını sürün. Her bir sandviçe yaklaşık 30-40 gram avokado ve birer dilim eski kaşar peynirini yerleştirin. Son olarak roka ve taze fesleğeni de koyup sandviçi tamamlayın. Bu sandviğin yanına Arçelik Gurme Çay Makinesi ile hazırladığınız taptaze bir bardak çay harika eşlik edecektir.

