



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YENGEN KUMRU (ÇEŞME İZMİR)

1 adet sosis
3 adet salam
5-6 dilim sucuk
4 dilim kaşar peyniri
2-3 dilim domates
Tereyağı

Sucukları halka halka doğruyoruz. Sosisi ve salamı jülyen dilimliyoruz. Teflon tavaya biraz tereyağı koyup sosis, salam ve sucukları soteliyoruz. Kumru ekmeğini ortadan ikiye kesip tost makinasında kızartıyoruz. Kızarmış ekmeklerin üzerine tereyağı sürüyoruz. Kaşar peynirlerini üzerlerine koyup peynirlerin erimelerini sağlıyoruz. Erimiş kaşarın üstüne sırayla kızarmış salamları diziyoruz, salamların üstüne sosisleri, sosislerin üstüne de sucukları koyuyoruz. Sucukların üstüne de iki ince dilim domates koyuyoruz. Diğer parçayı üzerine kapatıyoruz.

