



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİN SALATALI VE SEBZELİ SANDVIÇ

- 1 adet ekşi mayalı ekme 
- 200 gram sele zeytin
- 200 gram kırma zeytin
- 1 dal kereviz
- 1 orta boy havuç
- 6 parça kurutulmuş domates
- 5 dal taze kekik
- 5 yemek ka ığı zeytinyağı
- Taze çekilmiş karabiber
- 2 kırmızı salçalı biber
- 3 yeşil dolmalık biber
- 150 gram dil peyniri
- 150 gram Kars gravyeri
- 1 küçük demet roka

Ek i mayalı ekmeğinin üst kısmından 3 santim kalınlığında bir parça (bu kısım kapak olacak) kesin. Ekmeğın sadece kabuğu kalacak şekilde i ini düzgün bir şekilde çıkarın. Zeytin salatası için, zeytinlerin çekirdeğini çıkarıp bıçakla incecik doğrayın. Havucu temizleyin. Kereviz sapı, havuç, kuru domates ve kekiğı kıyın. Zeytine ilave edin. Zeytinyağı ve karabiberi ekleyip iyice karıştırın. Kırmızı ve yeşil biberleri közleyip kabuğunu soyun. Peynirleri ince dilimleyin. Roka yapraklarını temizleyin.

Ekme ten hazırladığınız kase in i ini sırasıyla, zeytin salatası, yeşil biber, dil peyniri, zeytin salatası, kırmızı biber, gravyer peyniri, roka yaprakları ve zeytin salatası sıralamasıyla doldurun.  zerine ekme ten kapağı kapatıp sıkıca streç filme sarın. 3 saat bekletin. Dilimleyip servis yapın.

Tarifte kullandığınız zeytin çeşitlerini damak tadınıza göre deği tirebilirsiniz. Ayvalık zeytini, domat,  eki te, Edincik, eğri burun, halhalı, kalembezi ülkemizin dört bir yanında yetiştirilen ve zeytin salatalarınızda kullanacağınız zeytin çeşitlerinden sadece birkaçı. Ülkemiz hem yağlık hem de sofralık olmak üzere onlarca zeytin çeşidinin yetiştirildiği muhteşem bir coğrafya. Aynı şekilde peynir tercihinizi de zevkinize göre belirleyebilirsiniz. Mevsimine göre sebzeleriniz de değişebilir. Sebzeleri k zledikten sonra dilediğiniz baharatla harmanlayıp bir süre bekletirseniz daha yoğun lezzete sahip sandviçler hazırlayabilirsiniz.

