



ZEYTİNLİ ANÇÜEZLİ SANDVIÇ

- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 12 adet kalamata zeytini
- 200 gr cherry domates
- ¼ ölçek taze fesleğen yaprağı
- Tuz
- Taze çekilmiş karabiber
- 8 adet marul yaprağı
- 4 adet baget ekmek
- 12 adet ançüz filetosu

Zeytin, domates, fesleğen, zeytinyağı, tuz ve biberi derin bir kaptaki karıştırın. Ekmeklerin üzerine önce tereyağı sürün ardından birer marul yaprağı sonra da karışımdan koyun. Ançüz filetoalarını da en üste koyup fırında 20 dakika pişirin servis edin.

