

# Çavdarlı Peynirli Sandviç

Toplam 8 dk

Hazırlama 8 dk · Pişirme 0 dk

2 kişilik

Kolay

~238 kcal

Açlık bar 6/10

Çavdarlı peynirli sandviç, koyu çavdar ekmeğini peynir ve salatalıkla oluşturarak tuzlu, serin ve İskandinav sade bir kahvaltı yapar.

## Malzemeler

- 4 dilim Çavdar ekmeği
- 120 gr Kaşar peyniri
- 1 adet Salatalık
- 15 gr Tereyağ

## Yapılış

- Salatalığı ince dilimleyin, kaşar peynirini ekmeğe uygun parçalar halinde kesin.
- Çavdar ekmeğinin iç yüzlerine tereyağı ince bir tabaka sürün.
- Peyniri iki dilime paylaşarak salatalıkla üzerine dizin.
- Kalan ekmeğlerle kapatıp sandviçleri hafifçe bastırın.
- Sandviçleri ortadan kesip hemen servis edin.

### PÜF NOKTASI

Ekmeği hafif yağlamak peynir ve salatalığı yüzeyde kaymasını engeller.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sandviçi yanında turşu ya da salatayla öğle öğününde servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt