

# İzmir Kumru Sandviç

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

2 kişilik

Kolay

~520 kcal

Açılış 5/10

İzmir kumru, susamlı ekmeği sucuk, salam, sosis, domates ve eriyen kaşarla dolduran doyurucu bir sokak sandviçidir.

## Malzemeler

- 2 adet Susamlı kumru ekmeği
- 80 gr Sucuk
- 2 adet Dana sosis
- 80 gr Dana salam
- 120 gr Kaşar peyniri
- 1 adet Domates
- 1 yemek kaşığı Tereyağ

## Yapılış

1. Sucuk, sosis ve salam ince dilimleyin.
2. Ekmeği ikiye açıp yüzlerini tereyağla 2 dakika kızartın.
3. Şarküteri dilimlerini tavada 4 dakika çevirerek kızartın.
4. Kaşarların üstüne koyup 1 dakika eritin.
5. Domates dilimlerini ekmeğe yerleştirip sosis ve peyniri doldurun.
6. Sandviçi bastırarak kapatıp bekletmeden servis edin.

### PÜF NOKTASI

Ekmeği iç yüzünden kızartılmasın ve yağla hamurlaşmasın.

### SERVIS ÖNERİSİ

Turşu biber ve soğuk ayranla ikiye bölerek sunun.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Susam