

İzmir Kumru Sandviç

Toplam 18 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 8 dk

2 kişilik

Kolay

~620 kcal

İzmir kumru, susamlı ekmeği sucuk, sosis, salam, kaşar ve turşuyla doldurup tost makinesinde eriten sokak işi bir sandviçtir.

Malzemeler

- 2 adet Kumru ekmeği
- 100 gr Sucuk
- 100 gr Sosis
- 80 gr Salam
- 120 gr Kaşar peyniri
- 4 adet Turşu
- 1 yemek kaşığı Tereyağı

Yapılışı

1. Sucuk, sosis ve salam ince dilimleyin.
2. Tavada şarküteri dilimlerini 3-4 dakika kızartın.
3. Ekmeği ortadan açıp yüzünü tereyağıyla kızartın.
4. Kaşar peynirini sıcaklıkların üzerine koyup eritin.
5. Ekmeği doldurup tost makinesinde 2 dakika bastırın.

PÜF NOKTASI

Ekmeğin içini hafif kızartarak sos ve peynirle yumuşamasını önleyin.

SERVİS ÖNERİSİ

Turşu, ketçap ve acı sosla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt