

# Bánh Mì

Toplam 65 dk Hazırlama 20 dk · Pişirme 15 dk 4 kişilik Orta ~560 kcal Açılış 6/10

Saygon fırınlarındaki gibi, salamura sebze ve aromalarla canlı bir sandviçe dönüşür.

## Malzemeler

### Sandviç için

- 4 adet Baget ekme
- 4 yemek kaşığı Mayonez
- 0.5 demet Kişniş

### Et için

- 400 gr Dana antrikot
- 2 yemek kaşığı Soya sosu

### Turşu için

- 2 adet Havuç
- 1 adet Turp
- 1 çay kaşığı Tuz
- 2 yemek kaşığı Sirke
- 1 tatlı kaşığı Şeker

## Yapılı

- Havuç ve turpu sirke, tuz ve şekerle karıştırıp 30 dakika diri turşu kıvamında bekletiniz.
- Dana etini soya sosuyla harmanlayıp tavada yüksek ateşte 8 dakika pişirin.
- Bagetleri ortadan açıp yüzlerine ince mayonez sürün ve hafifçe ısıtın.
- Ekmekleri et, salamura sebze, kişniş ve acı sosla doldurup bastırın ve servis edin.

### PÜF NOKTASI

Havuç ve turpu sirkede en az 30 dakika bekletin; sandviçin yağlı dokusunu dengeler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Taze kişniş ve ince jalapeno dilimleriyle servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Soya

Yumurta

