

İzmir Çeşme Kumru Sandviç

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

2 kişilik

Kolay

~620 kcal

Açılış 8/10

Çeşme kumrusu, susamlı ekmeği sucuk, salam, kaşar ve domatesle tostlayıp peynirli doyurucu bir İzmir sandviğine çevirir.

Malzemeler

- 2 adet Susamlı kumru ekmeği
- 120 gr Sucuk
- 80 gr Salam
- 120 gr Kaşar peyniri
- 1 adet Domates
- 1 yemek kaşığı Tereyağı

Yapılış

1. Sucuk ve salam önce dilimleyin.
2. Tavada sucuk ve salam 3 dakika hafif kızartın.
3. Kumru ekmeklerini kesip iç yüzlerini tereyağıyla silin.
4. Kaşar, sucuk, salam ve domatesi ekmeğe yerleştirin.
5. Tost makinesinde 4-5 dakika kaşar eriyene kadar bastırın.

PÜF NOKTASI

Ekmeği önce 15 dakika kaşarın içinde kızartmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Domates, turşu ve ayranla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Susam