



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Lor Peynirli Biberli Sandviç



Süre: 15 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 8 dilim tam buğday ekmeği
- 200 g lor peyniri
- 1 küçük kırmızı kapya biber
- 1 küçük yeşil biber
- 2 yemek kaşığı yoğurt
- 1 yemek kaşığı ince kıyılmış maydanoz
- 1 çay kaşığı zeytinyağı
- 1 tutam kekik
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar ile süt ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Biberleri ve maydanozu yıkayıp tamamen kurutun. Biberlerin çekirdeklerini temizleyerek çok küçük küpler halinde doğrayın. Lor kuruyorsa yoğurt miktarını hazırlayın, ancak karışımı sulandırmamak için yoğurdu kontrollü ekleyin. Ekmek dilimlerini hazırlama anına kadar kapalı tutun.

Servis Önerisi:

Sandviçleri küçük dikdörtgenlere kesip meyve ve birkaç salatalık dilimiyle yanında servis edin.

Yapılışı:

1. Peynirli harcı kurun:

- Lor, yoğurt, zeytinyağı, kekik, tuz ve karabiberi çatalla ezerek karıştırın.
- Karışım ekmeğe sürülecek kadar bütünleşmeli, ancak kaşıktan akacak kadar yumuşamamalıdır.



2. Biberleri ekleyin:

- İnce doğranmış kırmızı ve yeşil biber ile maydanozu lorlu karışıma katın.
- Sebzeleri ezmeden karıştırın ve tuzu peynirin tuzluluğunu kontrol ettikten sonra ayarlayın.

3. Sandviçleri hazırlayın:

- Dört ekmek dilimine harcı kenarlarda yarım santim boşluk bırakarak eşit yayın.
- Kalan ekmekleri kapatıp avuç içiyle çok hafif bastırarak katmanları sabitleyin.

4. Kesip paketleyin:

- Her sandviçi iki veya dört parçaya keskin bir bıçakla bölün.
- Parçaları tek tek yağlı kağıda sarın ve ezilmeyecek biçimde kapaklı kaba yerleştirin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Lor karışımı taneli fakat bir arada duran yapıda olmalıdır. Biber parçaları iri kalırsa sandviç kesilirken dışarı çıkabilir. Ekmekte ıslak bölgeler oluşuyorsa yoğurt fazla kullanılmış veya sebzeler iyi kurutulmamıştır. Bu tarif pişirilmez. Tuz oranı dengeli biçimde ölçülü tutulmalıdır.

Saklama:

Peynirli harcı kapalı kapta buzdolabında bir gün saklayın. Hazırlanan sandviçi aynı gün tüketin ve ev dışında taşırken buz aküsü kullanın. Oda sıcaklığında iki saatten uzun kalan süt ürünlü sandviçi yeniden saklamayın.

>> **İpucu:** Kapyra biberi çok küçük doğramak hem tatlı aromasını her lokmaya dağıtır hem de sandviğin dağılmadan kesilmesini kolaylaştırır.