



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Peynirli Salatalıklı Mini Sandviç



Süre: 15 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 8 dilim tam buğday ekmeği
- 150 g labne peyniri
- 1 küçük salatalık
- 1 küçük kırmızı kapy biber
- 4 yaprak kıvırcık marul
- 1 yemek kaşığı ince kıyılmış dereotu
- 1 çay kaşığı limon suyu
- 1 tutam karabiber

Alerjen Uyarısı:

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

Ön Hazırlık:

Marul ve sebzeleri bol suyla yıkayıp tamamen kurutun. Salatalığın sulu çekirdek kısmını kaşıkla çıkarın ve bütün sebzeleri çok ince doğrayın. Labneyi sürülebilir kıvama gelmesi için kısa süre oda sıcaklığında bekletin. Ekmeklerin kurumaması için sandviçleri hazırlayana kadar paketinde tutun.

Servis Önerisi:

Sandviçleri küçük üçgenler halinde kesip yanında meyve dilimleriyle servis edin.

Yapılışı:

1. Labneli karışımı hazırlayın:

- Labne, dereotu, limon suyu ve karabiberi küçük bir kasede pürüzsüzleşene kadar karıştırın.
- Karışım çok katıysa yalnızca bir çay kaşığı su ekleyin ve akışkan hale getirmeyin.

2. Sebzeleri hazırlayın:

- Salatalık ve kapy biberi ekmekten taşmayacak küçük küpler halinde doğrayın.
- Marul yapraklarının kalın damarlarını ayırın ve yüzeyde su damlası kalmadığından emin olun.

3. Sandviçleri kurun:

- Dört ekmek dilimine labneli karışımı kenarlara kadar ince bir tabaka halinde sürün.
- Marul, salatalık ve biberi dengeli biçimde dağıtıp kalan ekmeklerle üzerlerini kapatın.

4. Porsiyonlayın:

- Sandviçleri keskin bıçakla iki üçgene bölün ve açılmamaları için hafifçe bastırın.
- Taşımadan önce her porsiyonu yağlı kağıda sararak ekmeğin ezilmesini önleyin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Ekmek yumuşaklığını korumalı, sebzeler diri kalmalı ve labneli karışım kenarlardan akmamalıdır. Sandviçi kestiğinizde katmanlar birbirinden ayrılıyorsa malzemeleri daha ince kullanın. Salatalık iyi kurulanmadığında ekmek kısa sürede ıslanır. Bu tarif pişirilmez ve oda sıcaklığında uzun süre bekletilmemelidir.

Saklama:

Sandviçleri kapalı bir saklama kabında buzdolabında en fazla bir gün tutun. Ev dışında taşınacaksa soğuk tutan çanta ve buz aküsü kullanın. Artan sandviçi yeniden buzdolabına koymadan önce ne kadar süre dışarıda kaldığını değerlendirin.

>> **İpucu:** Salatalık çekirdeklerini çıkarmak ve marulu tamamen kurutmak sandviğin servis saatine kadar hamurlaşmasını önler.