

ساندویچ ژامبون و پنیر(سرد)

۱ عدد	نان
۱۲۰ گرم	مایونز
۱۰ گرم	ریحان
۱.۴ ق.چ	نمک
۱.۲ ق.چ	پودر سیر
۱ عدد	لیمو
۴ ورق	ژامبون
۱۷۰ گرم	پنیر موزارلا
۵۰ گرم	لفل قرمز
۱۷۰ گرم	گوجه فرنگی
۵۰ گرم	پیاز قرمز
۴۵ گرم	زیتون

۱ ابتدا در یک کاسه کوچک، مایونز، ریحان، نمک، فلفل، پودر سیر و پوست لیمو را مخلوط میکنیم

۲ روی نان یک برش دایره ای میدهیم و قسمت داخلی نان را کاملا خالی میکنیم(دقت کنید که لایه های داخلی نان را دور نریزید، و بعدا با آن پودر سوخاری درست کنید)

۳ مقداری از سس آماده شده را در کف و کناره های نان بمالید، و روی آن دو لایه ژامبون قرار دهید، سپس روی آن را با پنیر موزارلای تازه بپوشانید، سپس یک لایه فلفل دلمه ای قرمز رشته شده قرار دهید

۴ سپس یک لایه ژامبون، یک لاسه گوجه فرنگی،نمک، فلفل ، پیاز قرمز و زیتون سبز قرار دهید

۵ از باقیمانده سس آماده شده روی قسمت داخلی دایره ای که از نان جدا کردیم، بمالید و در ساندویچ را ببندید
((((

ساندویچ را در فویل یا سلفون بپیچید و روی آن یک قابلمه یا ظرف سنگین قرار دهید و بگذارید برای دو ساعت تحت فشار بماند سپس ساندویچ را سرو کنید



نوش جان (:

