

## Bazlama Sandvic

### Malzemeler

2 bazlama  
1 tavuk gogsu  
1 yemek kasigi siviyağ  
4-5 adet mantar  
1 adet yesil biber  
1 adet kirmizi biber  
1 kase patates puresi  
1 kahve fincani misir tanesi  
1 yemek kasigi ketcap  
1 yemek kasigi mayonez  
1 yemek kasigi hardal  
Yarim su bardagi rendelenmis kasar  
Kekik, kirmizi biber ve tuz

### Yapilisi

Tavuk gogsunu, kirmizi biber ve kekige bulayin, tavada az yagla kizartin.

Bir tabaga alip verev keserek dilimlere ayirin.

Mantarlari ve verev sekilde kestiginiz biberleri tavaya ayri ayri koyarak 3-4 dakika pisirin.

Bazlamalari yarim ay seklinde kesin, ortasini malzemeleri koymak uzere acin ve tavuk parcalarini buraya dizin. Tavuklarin disariya tasmamasi onemli. Daha sonra kucuk parcalara ayirdiginiz mantarlari ve biberleri yerlestirin. Hardali, ketcabi, mayonezi ve tuzu karistirarak elde ettiginiz sosu dokun.

Sandvicinizin malzemelerle doldurdugunuz acik agzini patates puresiyle kapayin. Misir tanelerini ve rendelenmis kasar peynirini patates puresinin uzerine yapistirircasina yerlestirin. Mikrodalga firinda kasar eriyene kadar yani 1-2 dakika isitin.