

Klasik Pastırmalı Sandviç

Swiss peyniri, lahana turşusu ve hardal ile çavdar ekmeği üzerinde klasik Pastrami Sandviç tarifi. Evde yapılan otantik American deli tarzı sandviç.

5 min

HAZIRLIK

10 min

PIŞIRME

15 min

TOPLAM

2

PORSİYON

Easy

ZORLUK

Malzemeler

- 4 dilim ekmeç
- 4 dilim swiss peyniri
- 2 yemek kaşığı dijon hardal

Yapılışı

- Pastrami'yi hazırlayın**

Orta büyüklükte tavayı orta ateşte ısıtın (160°C/325°F). 4 dilim pastrami'yi ekleyip her iki tarafını 2-3 dakika ısıtın, kenarları hafifçe karamelleşene kadar pişirin.
- Ekmeği kızartın**

4 dilim ekmeği tosterde veya kuru tavada altın kahverengi ve çıtır olana kadar, her bir taraf için yaklaşık 2-3 dakika kızartın.
- Sandviçleri birleştirin**

Kızarmış ekmeğin 2 diliminin üzerine 1'er yemek kaşığı hardal eşit şekilde sürün. Her hardallı dilimin üzerine 2'şer dilim sıcak pastrami yerleştirin.
- Her sandviçin üzerine kalan 2 dilim ekmeği yerleştirin, yapışması için hafifçe bastırın.
- Serve**

Her sandviçi çapraz olarak ikiye kesin ve pastrami hala sıcakken hemen servis edin.

İpuçları

En otantik lezzet için her zaman çavdar ekmeği kullanın, ancak et sularından ve soslardan yumuşamaması için iyice kızartmaya dikkat edin.

Pastrami'yi orta ateşte kuru tavada her iki taraf için 2-3 dakika ısıtın - bu hem lezzetini artırır hem de ekstra tat için biraz yağ çıkarır.

Sandviçe çok fazla malzeme yüklemeyin - pastrami yıldız olmalı, diğer bileşenler destekleyici rol oynamalı.

Birden fazla sandviç yapıyorsanız, diğer bileşenleri hazırlarken pişmiş pastrami'yi düşük fırında (200°F) sıcak tutun.

En iyi eritilmiş peynir için, pastrami ile ısıtmanın son dakikasında tavaya ekleyin veya hazır sandviçi kısaca fırın ızgarası altına yerleştirin.

Sandviçi kesmeden önce 2-3 dakika dinlendirin - bu lezzetlerin kaynaşmasına yardımcı olur ve iç malzemenin dışarı çıkmasını önler.

Artık pastrami'yi buzdolabında düzgünce sarılı saklayın ve en iyi kalite ve güvenlik için 3-4 gün içinde tüketin.

Ekstra lezzet için, ekmeğin dışını hafifçe tereyağlayın ve hazır sandviçi panini gibi ızgarada pişirerek çıtır dış yüzey elde edin.