اسنك ماهي و ميگو

**مواد لازم برای چهار نفر**

**نان تست: 1 بسته**

**پنير پيتزای ورق های: 1 بسته**

**سير له شده: 2 حبه**

**ماهی يا ميگوی ريز شده: 400 گرم**

**قارچ خرد شده: 100 گرم**

**آويشن: 1 قاشق مربا خوری**

**سس قرمز: 2 قاشق سوپخوری**

**نمك و فلفل به ميزان لازم**

طرز تهيه :

**ابتدا در قابلمه ای سير و ماهی يا ميگو را كاملا با هم تفت داده و سپس نمك و فلفل را به آنها افزوده و بعد قارچ خرد شده و آويشن را به مواد اضافه كرده خوب تفت می دهيم . سپس درب ظرف را می گذاريم . كمی كه نرم شد مواد را از روی حرارت بر می داريم و نان تست را در دستگاه ساندويچ ساز قرار می دهيم . به اين صورت كه در كف آن يك تكه نان قرار داده و روی آن را با كمی سس قرمز آغشته كرده سپس مقداری از مواد ( حدودا يك قاشق غذا خوری ) روی سطح نان پهن می كنيم. سپس يك لايه پنير پيتزا را روی سطح نان قرار داده و يك تكه نان ديگر هم روی مواد قرار می دهيم. دستگاه را به مدت 5 تا 7 دقيقه روشن می كنيم تا دو طرف نان ها كاملا برشته شود.**