



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ SOSİSLİ SANDAĞIÇLER

- 6 tane sosıs
- 3 tane yeşil biber
- 2 kaşık hardal
- 2 kaşık mayonez
- 1 tane örgü peynir
- 1 kaşık tereyağı
- 6 tane sandviç ekmeđi
- 1 çay bardağı dövülmüş ceviz

Sosisleri ikiye keselim içine hardal ve mayonez dökelim örgü peynirden didikleyip arasına yerleştirelim ve ceviz dökelim yeşil biberleri dilimleyip arasına dizelim bir iplik yardımıyla bağlayalım tereyağı ile sosislerin etrafını yağlayalım ızgara tost makinasında kapağını kapatmadan pişirelim ekmeğimizin içine koyup servis edelim.

