



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AÇIK TOST

<https://www.karaca.com>

2 adet sandviç ekmeği

1 tatlı kaşığı tereyağı

Sucuk

Kaşar peyniri

Çeri domates

Sosu İçin:

2 yemek kaşığı salça

1 çay kaşığı kekik

1/2 çay kaşığı kırmızı pul biber

Öncelikle tost için yeterli miktarda kullanacağınız sucuk, kaşar ve çeri domatesleri dilimleyin. Sosu için kullanacağınız malzemeleri küçük bir kaseye alın ve içerisine iki yemek kaşığı ketçabı ekleyin. Ketçap üzerine kekik, pul biber ve isteğe bağlı olarak bir diş rendelenmiş sarımsak da koyabilirsiniz. İki adet Sandviç ekmeğini ortadan ikiye kesin ve kestiğiniz ekmek ürünlerin üzerine biraz tereyağı sürün. Ekmeklerin üzerine hazırladığımız sosu paylaştırın.

Daha sonra ekmeklerin üzerine kaşar peynir dilimlerini yerleştirin isteye göre rendelenmiş kaşar da kullanabilirsiniz.

En üste sucuk dilimleri ve domates dilimlerini yerleştirin.

Yağlı kağıt serdiğiniz tost makinesinin içerisine ekmekleri yerleştirin.

Tostlarınız istediğiniz pişme kıvamına gelince makineden alın ve servis edin.

Not: Tost makinesinin içerisine yerleştirdiğiniz yağlı kağıdı tost dilimlerimiz üzerine kapatabilir ve bu sayede tost makinenizin kirlenmesini önüne geçebilirsiniz.

