



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYVALIK TOSTU

4 parça ayvalık tost ekmeęi
6 ince dilimlenmiř kařar peyniri
10 adet sosis
7-8 dilim sucuk
1 adet domates
1 küçük kase rus salatası
3-4 adet salatalık turřusu
1 ay kaşığı tuz
3 yemek kaşığı ketcap
3 yemek kaşığı mayonez
100 gr kızartma yağı

Sosis ve salamları ince ince boyuna diğer adıyla julyen şeklinde doğrayın. Kařar peyniri, salatalık turşusu ve domatesi boyuna dilimleyin.

Sosis, salam ve sucukları teflon tavaya çok az miktarda yağ ekleyerek ayrı ayrı soteleme yapın. Tost ekmeklerini tost makinasında 1 dakika kadar ısıtın, aralarını açarak önce kaşar peyniri dilimlerini sonrasında da sotelediğiniz sosis, salam ve sucuğu koyun.

İstediğiniz miktarda rus salatası, turşu ve mayonozve ketcapla domates ekleyerek servis yapın.

