



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

AYVALIK TOSTU

2 dilim ekmek (Ayvalık tost ekmeği)

4 dilim kaşar

1 tatlı kaşığı sıvı yağ

6 adet kokteyl sosis

5 dilim sucuk

3 dilim salam

2 dilim domates

2 adet kornişon salatalık turşusu

1 tatlı kaşığı tereyağı

Servis için:

1 çay kaşığı mayonez

1 çay kaşığı ketçap

Öncelikle sosis ve salamları ince uzun, jülyen olarak doğrayın.

Sucukları da halka halka doğrayın.

Tavada az miktar sıvı yağ ile sırayla pişirip kenara alın.

Daha sonra tost makinesine ekmekleri yerleştirin ve iz çıkması için ekmeklerin üstüne elinizle bastırın.

Kaşar peynirini dilimleyin ve ekmeklerin üzerine koyun.

Pişen sucukları peynirin üzerine yerleştirin.

Salam ve sosisleri de ekleyin.

Diğer ekmek dilimiyle üzerini kapatın ve tost makinesinde 3 dakika pişirin.

Ardından dilim domatesleri de yerleştirin ve ekmeğin üzerine tereyağı sürüp 1 dakika daha pişirin.

Kaşarlar eridikten sonra dilerseniz dilimlenmiş kornişon turşu, ketçap ve mayonez ilavesiyle sıcak sıcak servis edin.

