



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYVALIK TOSTU

4 dilim Ayvalık tostı ekmeği (dilerseniz başka bir ekmek de kullanabilirsiniz)
8 dilim kaşar
6 adet kokteyl sosis
8 dilim sucuk
1 adet domates
2 adet salatalık turşusu
2 yemek kaşığı zeytinyağı
4 yemek kaşığı Rus salatası

Sosis, salam ve turşuları ince uzun çubuklar halinde doğrayın. Sucukları yuvarlak yuvarlak dilimleyin. Kaşar peynirini ve domatesi de dilimleyip bir kenara alın.
Sosis, salam ve sucukları tavada zeytinyağında çevirerek pişirin. Ekmekleri tost makinenize yerleştirip hafifçe bastırarak üzerinde çizgilerin oluşmasını sağlayın.
Ekmeklerin 2 tanesinin üzerine ikişer dilim kaşarı, tava pişirdiğiniz et ürünlerini ve turşuları dengeli bir biçimde yerleştirin. Domates dilimlerini ve Rus salatasını da ekmeklere bölüştürün. En üste yeniden ikişer dilim kaşar peyniri koyup kalan ekmekleri üzerine kapatın.
Tost makinenizin kapağını kapatıp iyice bastırarak kaşarlar eriyene kadar pişirin. Ayvalık tostunuz hazır.

