



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CHEDDAR DOLGULU SOSİSLİ SANDVIÇ

- 1 adet Lezita Sosis
- 1 adet sosisli ekmeđi
- 1 adet jülyen doğranmış, karamelize edilmiş kuru soğan
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı hardal
- 1 yemek kaşığı mayonez
- 1 yemek kaşığı ketçap
- 1 adet dilimlenmiş kornişon turşu
- 2 dal ince kıyılmış Frenk soğanı
- 2 yemek kaşığı ayçiçek yağı
- 2 diş ezilmiş sarımsak
- 5 dal ince kıyılmış maydanoz
- 2 dilim cheddar peyniri
- 2 yemek kaşığı rendelenmiş kaşar
- 2 dilim haşlanmış mısır

Bir kasede maydanoz, ayçiçek yağı ve sarımsağı karıştırın.

Üst köşelerinden keserek sosisli ekmeğinin ortasını boşaltın. İçine maydanozlu sosu dökün. Üzerine dilim cheddar peynirlerini ekleyin.

Üstüne kornişon turşuyu, Lezita Sosisi ve rendelenmiş kaşar peynirini ekleyip 200 derecelik fırında 10 dakika pişirin.

Bir kasede mayonez, ketçap, hardal ve kıyılmış Frenk soğanını karıştırın.

Fırından çıkan sosisle birlikte mısır ve sosu tabağa koyarak servis edin.

