



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA AÇIK SANDVIÇ

<https://esenler.bel.tr/>

- 1/2 adet bayat ekmeđ dilimi
- 1 adet soğan
- 1 çay bardağı rendelenmiş taze kaşar
- 2 adet yumurta
- 12 adet ince dilimlenmiş sucuk
- 3 adet sosis
- 2 çay kaşığı sıvı yağ

Soğanı küp küp keserek sıvı yağda soteleyin. Ekmeđi 6 dilim olacak şekilde kesin. Bir karıştırma kabına sotelenen soğanı, yumurtayı, taze kaşarı ekleyin ve karıştırın. Dilimlenmiş ekmeklerin üzerine sürün. Her dilimin üzerine 2 adet sucuk dilimi ve sosis ekleyin. Yağlanmış fırın kabına ekmeğ dilimlerini dizerek 180 derece fırında kaşar eriyene kadar pişirin. Süsleyerek servis yapın.

