



GORALI (ANKARA)

- 1 adet ince uzun sosis
- Uzun susamlı sandviç ekmeđi
- 2 adet uzun bir şekilde ince ince dilimlenmiş kornişon turşu
- Yarım diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı salça
- 2 yemek kaşığı ev yapımı mayonez
- Yarım haşlanmış havuç (kip şeklinde kesilmiş)
- Yarım haşlanmış patates (kip şeklinde kesilmiş)
- 100 ml su

Küçük bir tencere içerisine suyun sarımsağı ve salçayı koyun. İsteğe bağlı baharatlar eklenebilir. Sos haline getirin. Daha sonra ince uzun sosisin üzerinde üç kesik şerit açın. Salçalı sosun içerisine koyun. Mayonez haşlanmış patates ve havuç küplerini karıştırın. Ekmeđi ikiye bölüp içine pişen salçadan sürün. Sonra turşuları koyup mayonez karıştımmasını ekmeğin içerisine dağıtın. Sosisi ekleyip yeniden salça dökün. Goralı sandviçiniz hazır!

