



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİ SOSİSLİ SANDVIÇ

<https://migros.com.tr>

2 adet hindi sosis
2 adet baget ekmek
4-5 dilim kornişon turşu
15 gr. ketçap
15 gr. mayonez
15 gr. hardal

1. Hindi sosisleri ızgara tavasında hiç yağ koymadan pişirin.
2. Ekmekleri ikiye kesin ve içine mayonezi, hardalı ve ketçabı sürün.
3. Turşu dilimlerini yerleştirin.
4. Sosisi koyup servis edin.

