



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇİM ŞEF KREMALI EV YAPIMI SOSİS SANDVIÇ

500 gr kemiksiz tavuk but
1,5 çay kaşığı tuz
1,5 çay kaşığı karbonat
2 çay kaşığı karabiber
2 adet bağıt ekmek
4 çorba kaşığı hardal
8-10 tane kornişon turşusu
¼ bağı roka
Sosu için:
25 ml İçim Şef Kema
60 gr- 5 dilim İçim Cheddar Peyniri
6 tane kornişon turşu
1 diş sarımsak
1 çay kaşığı karabiber
2 dal dereotu
4-5 dal frenk soğanı

500 gr, yaklaşık 6 tane tavuk budunu küp küp doğrayıp mutfak robotuna yerleştirin.
1,5 çay kaşığı tuzu, 2 çay kaşığı karabiberi ve 1,5 çay kaşığı karbonatı mutfak robotuna atıp tavuklarla iyice macun kıvamına gelene kadar çekin.
Ayrı bir kasede 25 ml İçim Şef Kremayı çırpıp biraz koyulaştırın.
Üzerine 5 dilim cheddar peynirini kare kare doğrayın.
4-5 dal frenk soğanını, 2 dal dere otunu ve 1 diş sarımsağı ince ince kıyıp peynir karışımına ekleyin. 6 tane kornişon turşusunu da ufak küpler halinde doğrayıp ekleyin.
25x40 cm ölçülerinde pişirme kağıdını tezgaha serip yarısını ıslatın.
Tavuklu için 4'te 1'ini alın ve düzgün bir dikdörtgen halinde bıçağın tersiyle yayın.
Ortasına peynirli kremalı karışımdan yayın.
Yağlı kağıdı kaldırıp harç içerde kalacak şekilde tavuklu kısımları birbirine yapıştırın.
Şeklini düzelterip tüm kağıdı sarın ve yuvarlayın.
İki tarafından elinizle şeker paketi yapar gibi bükün.
Sosisleri, altını kısıtığınız kaynayan suda 12 dakika pişirin.
Kağıtlarını aldıktan sonra ızgara izli bir tavada güzelce iz alana dek pişirin.
Bağıt ekmeği ikiye kesin. Dışına zarar vermeden içini tüp gibi boşaltın.
İçine 1 çorba kaşığı hardal sürün.
2-3 adet kornişon turşuyu dilimleyip, roka yaprakları ile koyun.
En son pişirdiğiniz sosisi yerleştirince nefis ev yapımı sosisiniz hazır.