



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KOLAY SOSİSLİ SANDVIÇ

4 kişilik
4 adet sosis
4 çorba kaşığı hazır domates püresi
1 su bardağı su
Tuz
Karabiber
Kekik
4 adet sandviç ekmeği
Süslemek için:
Peynir
Turşu
Marul

Domates püresini ve 1 bardak suyu tencereye aktararak kaynatın. Kaynadıktan sonra içine sosisleri, tuz, karabiber ve kekiği koyup 10 dakika pişirin. Sandviç ekmeğinin ortasını yarın. Sosisleri sosuyla birlikte sandviç ekmeğine pay ederek koyun. Peynir, turşu ve doğranmış marulla servis yapın.

[ML® Sandviç için tıklayın](#)[ML® Sosisli Sandviç için tıklayın](#)

[ML® Sosisli Sandviç \(görsel\)](#)