



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KORE USULÜ LAHANALI TOST

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

- 4 adet tost ekmeği
- 1. 5 su bardağı doğranmış beyaz lahana
- 3 tane yumurta
- 1 yemek kaşığı kadar tereyağı
- 2 dilim ince kesilmiş kaşar
- 4-5 tane ince ince doğranmış sosis
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Yeşil soğan
- Birazda rendelenmiş havuç
- İnce ince doğranmış salam

Lahanaları ince ince doğrayıp derin bir kaba alın.

Havuç ve yeşil soğanı da doğrayıp aynı kaba aldıktan sonra yumurtasını kırıp, tuzunu ekleyip karıştırın.

Bir tavaya kare yani tost ekmeğinin şeklinde döküp arkalı önlü tereyağında pişirin.

Ayrı bir tavada sosisleri güzelce tereyağı ile pişirip boş bir kaba alın.

En son olarak tost ekmeğlerini tereyağı erittiğiniz bir tavada arkalı önlü kızartın.

İçine pişen yumurta, sosis, salam ve kaşarı koyup güzelce karıştırın.

Ketçap ve mayonezi isteğe göre koyduktan sonra öteki kızartılan ekmeği de üstüne koyup arkalı önlü kızartıp servis tabağına alın.

