



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAVAŞ TOSTU

- 2 adet lavaş ekmeği
- Dilimlenmiş sucuk
- Dilimlenmiş kaşar peyniri
- 1 adet kırmızı biberi
- 1 adet sivri biber
- 1 adet soğan
- 1 kase domates sosu veya 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 1 tutam kekik

Soğan halka şeklinde, biberler jülyen olarak doğranır.

Soğanlar, sucuklar ve biberler tost makinesinde hafif pişirilip, tabağa alınır.

Domates sosu bir kase nin iğerisine alınır ve biber salçası ile birlikte iyice karıştırılır.

Lavaş ekme kler tost makinesinin iğerisine konulur ve sucukların pişerken saldıkları yağ ile güzelce yağlanmaları sağlanır.

Lavavaşın yağlanmış olan kısmına, domates soslu karışımdan sürülür

Üzerine, yarısına kadar kaşar dilimleri konulur ve sırasıyla sucuk, soğan halkası ve biberler yerleştirilip en üstüne tekrar kaşar peyniri konularak lavaş malzemelerin üzerine kapatılır.

Tost makinesi ile bastırılıp bekletilir ve hazırlanan lavaş tost u sıcak olarak servis edilir.

