



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

PANE SOSİS

Malzemeler :

Küçük kokteyl sosis 1,5 Kg
Parmak sucuk 9 Su Bardağı
Pane harcı 1 Adet
Mısır 4,5 Su Bardağı
Turşu 1 Çay Kaşığı
Mayonez 10 Adet
Ketçap 2 Çorba Kaşığı
Yoğurt
Maydanoz
Kızartmak için :
Komili Riviera zeytinyağı
Baharatlar :
2 Çorba Kaşığı Kimyon
Süslemek için :
Patates chipsi

YAPILIŞI:

1- Halka halka doğradığınız sucukları ve bütün sosisleri ilk önce yayvan bir tabağa koyduğum suya sonra pane harcına bulayıp kızgın Komili Riviera zeytinyağında kızartın.
2- Kaseye 1 su bardağı mısırı, 3 adet doğradığınız turşuyu, 3 yemek kaşığı mayonezi, 3 yemek kaşığı ketçabı, 5 yemek kaşığı yoğurdu, kıydığınız 1/2 demet maydanozu ve kimyonu koyup iki kaşık yardımı ile karıştırın.
3- Oval bile tabağa tabağa hazırladığınız soslu salatadan porsiyonluk olarak koyup koyup etrafına pane harçlı sosis ve sucukları dizip patates cipsi ile süsledikten servis edin.