



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ SOSİSLİ PORŞYON SANDVİÇ

3 adet sandeviç ekmeđi
6 adet sosis
Yeteri kadar ince dilimlenmiř turřu
Tereyađı
Yeteri kadar dereotu
İstediğiniz kadar patates kızartması

Önce Sosislerin üzerine bıçağın ucu ile küçük delikler açın.
Ardından Sosisleri bir tavada haşlayın.
Sandviç ekmeğini bir bıçakla yarıp içine istediğiniz miktarda tereyağı sürün.
Önceden haşladiğınız sosisleri, istediğiniz kadar dereotu ve dilimlenmiş turşuları ekmeğin içine yerleştirip, patates kızartması ile birlikte sıcak olarak servis yapın.