



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ SOSİSLİ SANDVIÇ

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik Kase
4 Adet SANDVIÇ EKMEĞİ
1 Tatlı Kaşığı tuz
2 Adet orta boy salatalık
4 Adet sosis
2 Yemek Kaşığı salça
3 Adet marul yaprağı
1 Yeterince Hardal
4 Adet Küçük Boy Turp
2 Su Bardağı su

Tencerede margarini eritin, ardından salçayı ilave edip kavurmaya başlayın. Salça kavrulunca içine su, tuz ve sosisleri ilave edip kısık ateşte pişirmeye başlayın. Marul yapraklarını iyice yıkayıp kurulayın ve sandviç ekmeklerinin büyüklüğünde parçalara ayırın. Turpları ve salatalıkları yıkayıp ince ince dilimleyin. Sandviç ekmeğinin içine marul yaprağını, turpları ve salatalıkları yerleştirin. Ortasına ise pişen sosisi ekleyin, içine çok az sosundan da ilave edin. Sosisin üzerine hardal ekleyip servis yapın.