



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSİSLİ EKMEK DOLMASI

5 adet yuvarlak Japon ekmeđi
2-3 adet sosis
1-2 adet kornişon (çok küçük salatalık turşusu)
1 adet soğan
1 çorba kaşığı sıvıyağ
5-6 dal maydanoz yaprađı
Arzu ederseniz
1-2 dal dereotu

Ekmeđleri tam ortadan enine ikiye ayırınız.
Ortalarını hafif oyunuz.
Diđer tarafta sosisleri küçük küçük karelere doğrayınız.
Bir kaba yağ, küçük doğranmış soğanları koyup, hafif kavurunuz.
Sonra doğranmış sosisleri koyup, biraz da onunla kavurunuz.
Ateşten alıp, içerisine küçük doğranmış kornişon, maydanoz ve dere-otunu koyup, karıştırınız.
Hazırladığınız bu içi oyulan ekmeğlerin içine doldurunuz.
Hazırladığınız bu ekmeğleri servis yapacağınıza 10-15 dakika kala biraz fırına koyup, üstlerini hafif kızartınız.
Fırından alıp, sıcakken servis yapınız.

Not: Çok küçük yuvarlak sandviç ekmeği ile yapacağınız zaman, ekmeğleri enine kesmeyip, içerisini oyup, tekrar aynı içi koyup, başka bir çeşit daha hazırlamış olursunuz.