



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSİSLİ KIYMALI SANDVIÇ

- 2 adet parmak sosis
- 100 gram dana kıyma
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 yemek kaşığı taco baharatı
- 1 adet domates
- 2 çorba kaşığı salsa sos
- 2 diş sarımsak
- 1 kahve rende mozarella
- 2 adet sandviç ekmeği
- 2 yemek kaşığı margarin

Sosislerinizi az yağda ister ızgarada pişirin, isterseniz haşlayın. Tavada kıymayı yağ ile kavurun. Kahverengileşmeye başladığında domates salçasını, kıyılmış sarımsağı, taco baharatını, tuzunu biberini ekleyin. Üzerine biraz sıcak su ekleyin ve hafif macun kıvamı almasını sağlayın. Sandviç ekmeğinizi ısıtın, sosis, kıymalı harç, küp kesilmiş domates, yeşillik, mozarella rende ve salsa sosunuzu ekleyin.

