



SOSİSLİ SANDVIÇ

6 adet uzun sosis
Sosu için:
3 çorba kaşığı domates salçası
1 çorba kaşığı şeker
2 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı tereyağı
Karabiber, kekik
Tuz
5 su bardağı su
6 adet uzun sandviç ekmeği
4 çorba kaşığı hardal

Öncelikle sosislerin üzerine bıçakla çizikler atın. Tencerede tuzlu suda 5 dakika kaynatın. Diğer bir tencerede tereyağını, salçayı unu ve suyu koyup karıştırıp kaynatın. İçine baharatları ekleyin. Sosisleri de bu sosun içine ekleyip 25 dakika kadar kaynamaya bırakın. Daha sonra sandviç ekmeklerinin içine sosuyla koyup üzerine hardal süzüp ikram edin.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 20.10.2022