



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSİSLİ SANDVIÇ

2 adet sandviç ekmeđi
2 adet sosis
4 dal maydanoz
1 diř sarımsak
1 adet domates
2 yemek kaşığı hardal
Çeyrek çay kaşığı tuz
1 yemek kaşığı ayçiçeği yağı
2 adet salatalık turşusu
1 adet kırmızı soğan
2 yemek kaşığı ketçap
1 yemek kaşığı mayonez
1 tatlı kaşığı domates salçası
Yarım su bardağından biraz fazla sıcak su

Sosislerin zarlarını alın. Bir bıçak yardımıyla üzerlerini çiziniz.

Ayçiçeđi yağını geniş bir sos tenceresinde kızdırınız. Domates salçasını tavaya ekleyip kısa bir süre kavurun. Sıcak su ve tuzu da tavaya ilave edip güzelce karıştırınız. Salçalı sos karışımınız hazır.

Sosisleri, salçalı sos karışımına atıp kısık ateşte 10 dakika kadar pişiriniz.

Salatalık turşularını minik küpler halinde kesin. Sarımsağı soyup rendeleyiniz.

Rendelenmiş sarımsak ve doğranmış salatalık turşularını küçük bir kaba alın. Mayonez ilave edip güzelce karıştırınız.

Servisinde kullanmak üzere domates ve kırmızı soğanı küçük küpler halinde doğrayınız.

Ayıkladığınız maydanoz yapraklarını yıkayıp ince ince kıyınız.

Sandviç ekmeklerini ortadan ikiye kesip tost makinesinde veya bir tavada ısıtınız.

Salçalı suda pişen sosisleri sandviç ekmeklerinin içine yerleştiriniz.

Hazırladığınız mayonezli sos, soğan ve domates küpleri, hardal, ketçap ve kıyılmış maydanozları da sandviç ekmeğinin içine ilave ediniz. Dilerseniz domates ve soğan küplerini servis tabağını süslerken de kullanabilirsiniz. Sosisli sandviçleriniz hazır. Hemen servis edebilirsiniz.

