



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SOSİSLİ SANDVIÇ

2 adet sade soda  
4 adet hindi veya dana uzun sosis  
4 adet uzun sandviç ekmeđi  
2 adet orta boy Alman tipi turşu  
Mayonez  
Hardal  
Ketçap

Sodaları derin bir tavaya döküyoruz ve kaynatıyoruz. Kaynayınca sosisleri sodanın içine atıyoruz. Yaklaşık dörtbeş dakika haşladıktan sonra üzerlerine uzunlamasına birer çizik atıp tost makinasında veya ızgarada kızartıyoruz. Ekmeklere isteğe göre mayonez, ketçap ve hardal sürüyoruz. Jülyen şeklinde kestiğimiz turşuları ekmeklere ekleyip üzerine sosisleri koyuyoruz.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 21.06.2021