



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSİSLİ SANDVIÇ

6 adet sosis
10 ml. sıvı yağ
3 adet kuru soğan
6 adet sandöviç ekmeği
185 gr. kaşar peyniri (rendelenmiş)
Sos için:
125 ml. domates sosu
30 gr. esmer şeker
1 çay kaşığı hardal
1 çay kaşığı sirke
1 diş sarımsak

Geniş bir tencereye sosisleri yerleştirin. Üstünü örtecek kadar su ile doldurun. Orta ateşte sosisler yumuşayana kadar pişirin. Soğanları soyup küp doğrayın. Tavaya sıvıyağı koyun. Doğradığınız soğanları pembeleşinceye kadar yağda kavurun. Haşlanan sosisleri soğanlarla birlikte tavada 1-2 dakika çevirin. İkiye kesilmiş sandöviç ekmeğinin içine soğanları ve sosisleri yerleştirin. Sosu hazırlamak için belirtilen bütün malzemeleri bir kapta karıştırın. Sosislerin üzerine sosu ve rendelenmiş peynirleri ekleyerek sandöviçleri servis yapın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 20.10.2022