



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSİSLİ SANDVIÇ

4 sandviç ekmeđi
200 gram sosis
2 orba kaşığı salça
1 orba kaşığı tereyağı
1 orba kaşığı kekik
1 tatlı kaşığı şekeri
100 gram kařar peyniri
2 sivribiber
1 domates

Öncelikle tereyağını ve salçayı bir tencerenin içinde karıştırıp iki dakika pişirin. Üzerine bir su bardağı su boşaltıp kaynatın. Daha sonra içine sosis, biber, domates ilave ederek pişmeye bırakın. Üzerine şeker, tuzu ve karabiber ekin. Ekmekleri ortadan ikiye bölüp, ilerine pişen sosileri suyuyla beraber yerleştirin. Üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpip 5 dakika kadar fırınlayın ve yağlı kâğıtların ilerine yerleştirip servis yapın.