SOSİSLİ SALATA



4 Adet sosis
5 Adet kornişon turşusu
15 Adet mantar (haşlanmış)
3 Çorba kaşığı mayonez
2 Adet taze soğan
1 Çay kaşığı tuz
1 Adet sivri biber

Sosisler önce, boyuna 4 parçaya kesilir, sonra tavla zarı şeklinde enine doğranır.
Çok az yağda yarım olarak kızartılır.
Mantarlar limonlu, tuzlu suda haşlanır, süzülür, 5 – 6 parçaya kesilir.
Kornişon turşuları da tavla zarı şeklinde doğranır.
Karıştırma kabına kızarmış sosis, doğranmış mantar, turşu, sivri biber ve soğan konur.
Üzerine mayonez eklenir, karıştırılır.
En son tuz serpilir, servise hazırlanır.

Not: Bu salataya, mayonezde ve kızarmış sosiste, yağ olduğu için fazladan yağ konmaz.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 102 | Adı: Sosisli Salata | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 11:38