



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## 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.