

ساندویچ خوشمزه برای مدرسه

مواد لازم (برای هشت ساندویچ کوچک)...

مواد لازم (برای هشت ساندویچ کوچک):
 ۴۰۰ گرم گوشت مرغ چرخ شده
 سه چهارم پیمانه مغز نان سفید
 یک چهارم پیمانه ترشی میوه
 سه حبه سیر کوبیده
 سه تا چهار عدد لواش نرم و تازه
 روغن مایع برای سرخ کردن
 یک دوم پیمانه پنیر خامه ای
 یک دوم پیمانه پیازچه خرد شده
 یک عدد گوجه فرنگی، ریز خرد شده
 دو قاشق سوپخوری آب لیمو
 نمک و فلفل بنا به ذائقه
 طرز تهیه:

گوشت مرغ چرخ شده، مغز نان سفید، ترشی میوه، سیر و کمی نمک و فلفل را در دستگاه غذاساز بریزید و چند دقیقه روشن کنید تا خوب مخلوط شوند. این مخلوط را به هشت قسمت مساوی تقسیم کنید و هر یک را با دست به صورت یک سوسیس به بلندی ۱۲ سانتی متر درآورید.

در یک تابه نجسب کمی روغن مایع بریزید و سوسیس هایی را که آماده کرده اید در روغن مایع با حرارت متوسط سرخ کنید به طوری که سوسیس ها از همه طرف طلایی شوند. از زیاد کردن شعله گاز خودداری کنید چون سطح روی سوسیس ها زود برشته می شوند اما مغزپخت نمی شوند. آنها را چند دقیقه در یک صافی قرار دهید تا روغن اضافی مربوط به سرخ کردن سوسیس ها گرفته شود. در این فاصله هشت دایره به قطر حدود ۲۰ سانتی متر از نان لواش ببرید. پنیر خامه ای را با پیازچه خرد شده مخلوط کنید و از این مخلوط مقدار کمی روی هر یک از نان ها بمالید.

گوجه فرنگی و پیاز خرد شده را با هم مخلوط کنید و آب لیمو را اضافه کنید. مقداری از این مخلوط را روی هر یک از نان ها بریزید و یک عدد سوسیس را روی هر کدام گذاشته نان را به صورت یک ساندویچ لوله کنید.