

## Hot Dog

2-3 kişilik, 15-20dk

### Malzemeler

- 1 paket Amasya Et Ürünleri Dana Barbekü Sosis
- Yarım Soğan
- 1 çay kaşığı Şeker
- Zeytinyağı
- Turşu
- Hardal
- Kırmızı Chili Biber
- 2 Sandviç Ekmeği
- ¼ su bardağı su



Tavaya zeytinyağı koyun ve ısınmasını bekleyin. Isınan tavaya jülyen kestiği niz soğanları atın. Soğanların biraz yumuşamasını bekleyin, sotelemeye devam edin. Daha sonra şeker ilave edin ve sotelemeye devam edin. Soğanlar karamelize olana kadar orta ateşte soteleyin. Yanmaların başladığını görürseniz, tavanın kenarından su ilave edin ve işleme devam edin. Soğanlar karamel rengini alınca tavanın altını kapatın.

Başka bir tavaya zeytinyağı ekleyin ve ısıtın. Amasya Et Ürünleri Dana Barbekü Sosislerini ısınan tavada önlü arkalı pişirin. Fırında ısıttığınız sandviç ekmeğinin içine dana barbekü sosisleri yerleştirin. Üzerine karamelize soğanları ekleyin. Üzerine hardal, karamelize soğan, turşu ve ince kesilmiş chili biber ile servis edin.

### Coleslaw için:

- 600 gr. beyaz lahana (1/2 adet küçük boy lahana)
- 2 adet orta boy havuç

### Sosu için:

- 6 yemek kaşığı mayonez
- 1 yemek kaşığı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 adet taze sıkılmış limon suyu
- 1 yemek kaşığı üzüm sirkesi

Coleslaw'ı hazırlamak için göbek kısmında yer alan sert bölümü çıkardığınız beyaz lahanayı ince ince kıyın. Kabuğunu soyduğunuz havuçları, lahanalarla uyumlu olacak şekilde uzun ince parçalar halinde kesin ya da rendenin iri kısmıyla rendeleyin. Salatanın sosu için; küçük bir kâsede taze sıkılmış limon suyu, üzüm sirkesi, tuz ve toz şekeri küçük bir çırpıcı yardımıyla toz şeker eriyene kadar karıştırın. Son olarak salataya asıl tat ve kıvamını verecek olan mayonezi kattıktan sonra sos malzemelerini son bir kez karıştırın. Hazırladığınız mayonezli sosu doğranmış salata malzemeleriyle harmanlayın.

### Izgara Mısır için:

- 2 adet mısır
- Parmesan
- Tereyağ
- Maydanoz (ince kıyılmış)

Mısırlarınızı su dolu bir düdüklü tencerede 1 saat kadar haşlayın. İsterseniz suyunuzun içine bir bardak süt de ilave edebilirsiniz. Haşlanmış mısırlarınızı döküm tavaya alarak renk aldırın. Tavaya tereyağ ilave ederek mısırlarınızı iyice lezzetlendirin. Üzerine rende parmesan ve ince kıyılmış maydanoz ile süsleyin. Hot Dog'u ızgara mısır ve coleslaw ile servis edin.