



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

SOSİSLİ PATATES



- 6 adet sosis
- 6 adet orta boy patates
- 2 adet orta boy kuru soğan
- 2 diş sarımsak
- 1 adet domates
- 2 adet sivri biber
- 1 çay bardağı sıvıyağ
- 1 çorba kaşığı salça
- 1,5 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı tuz

- # İnce kıyılmış soğan ve sarımsak sıvıyağda pembeleştirilir.
- # Üzerine kıyılmış sivri biber katılır, sararana kadar kavrulur. Rende domates ve salça katılır.
- # Daha sonra kuşbaşı doğranmış patatesler atılır ve su eklenir, Kapağı kapatılır, orta - kısık ateş arasında yarım saat pişirilir.
- # Son olarak daire şeklinde doğranmış sosisler ve tuz eklenir. Kapaklı olarak 15 dakika daha pişirilir
- # Sıcak olarak servise sunulur.

Not:Sosisli patatesin lezzetini arttırmak için; kimyon, kekik, kuru nane de kullanılabilir.