



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

SALÇALI SOSİS



10 adet uzun sosis
2 adet soğan
2 adet patates
2 adet domates
1 çorba kaşığı domates salçası
Yarım çay bardağı sıvıyağ
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
1 su bardağı sıcak su

- # Soğanlar çeyrek daire şeklinde, patatesler kuşbaşı biçiminde, domatesler küp küp doğranır.
- # Tencereye sıvıyağ konur, soğanlar atılır, orta ateşte pembeleştirilir.
- # Salça ilave edilir, bir kaç tur çevirdikten sonra domatesler katılır, rengi değişene kadar pişirilir.
- # Patatesler konur, karıştırılır, kapak kapatılır. Yaklaşık 20 dakika pişirilir.
- # Süre sonunda 2 santim uzunluğunda doğranmış sosisler, tuz, karabiber ve sıcak su eklenir. 15-20 dakika daha kapaklı pişirilir.
- # Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Domatesin su oranı fazlaysa su, daha az ilave edilebilir.