



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mtevaz Lezzetler Mutluluklar Diler

## BÜFE SOSİSLİ PATATES



12 adet adet kk taze patates  
200 gr büfe sosis  
1 adet kuru soğan  
1 su bardağı dorabmi domates  
1 ay bardağı sıvıya  
1 tatlı kaığı tuz

- # Soğan çok ince kıyılır, tencereye atılır, sıvıya eklenir ve orta ateşte pembeletirilir.
- # zerine soyulmuş ve kubaı doranmi patatesler eklenir, karıştırılır. Kapak kapatılır. 5-6 dakika pişirilir.
- # Sonra dikey olarak dörde kesilmiş sosisler ve tuz eklenir. Tekrar kapak kapatılır.
- # Bir kaç dakika sonra domates eklenir, ateş kısık konuma alınır, kapak kapatılır ve 20 dakika daha pişirilir.
- # Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Bu yemeğe arzuya göre 2 di sarımsak da eklenebilir.