



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

PÜREDE SOSİS SOTE



Yarım kg. sosis
1 adet iri kuru soğan
3 adet sivri biber
2 adet domates
Yarım çorba kaşığı salça
5 çorba kaşığı sıvıyağ
Yarım tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
Püre İçin;
4 adet orta boy patates
1 su bardağı süt
2 su bardağı su
Yarım çorba kaşığı tereyağı
Yarım tatlı kaşığı karabiber
Yarım tatlı kaşığı tuz
Üzeri İçin;
3 çorba kaşığı rende kaşar
4-5 dal maydanoz

- # Kuru soğan ince kıyılır, sıvıyağda şeffaflaşana kadar kavrulur. İçine salça ve ince kıyılmış sivri biber eklenir.
- # Salçanın kokusu gidince ince doğranmış sosis katılır. 5 dakika sonra küp şeklinde doğranmış domates, tuz ve karabiber eklenir. Orta ateşte 15 dakika pişirilir.
- # Bu arada patateslerin kabukları soyulur, kuşbaşı büyüklüğünde doğranır, bir tencereye aktarılır, üzerine iki su bardağı su eklenir.
- # Tencere orta ateşli ocağa yerleştirilir. Taşmaması için yarım kapak kapatılır. Patatesler yumuşayınca süt eklenir, iyice yumuşayana kadar pişirilir.
- # Daha sonra patateslere tereyağı, karabiber ve tuz katılır. Püre aleti ya da çatalla ezerek püre haline getirilir.
- # Püre servis tabağına aktarılır, ortası havuz gibi açılır. Ortasına sosis sote konur. Üzerine kıyılmış maydanoz ve rende kaşar serpilir.
- # Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Pürede sosis sote servis yapılmadan hemen önce kısa süre için, 200 derece fırına verilebilir.