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.