



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AHTAPOT SOSİS

<https://migros.com.tr>

3 büyük boy sosis
Biraz ketçap
Bir miktar mayonez
Bir miktar sıvıyağ

Sosisleri ortadan ikiye kesin.

Her yarım sosisi diklemesine yarıya kadar 3 defa farklı yerlerden kesin ama koparmayın.

Bu şekilde kızartın, ahtapotun kolları açılsın. Ahtapotun gözlerini delerek ya da mayonezle nokta koyarak yapın.
Mayonez ve ketçapla süsleyerek servis yapın.

