



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAHARATLI SOSİS EZMESİ (MİKRODALGA)

60 g hindistancevizi kreması
1 bardak tuzsuz tavuk suyu
2,5 cm. boyunda taze zencefil (kabuğu soyulmuş ve dilimlenmiş)
1 Çubuk kakule (dövülmüş)
2 acı kırmızı biber (çekirdekleri temizlenmiş)
1/2 tatlı kaşığı zerdeçal
bir tutam safran
1 defne yaprağı
60 gr. krema
2 tatlı kaşığı mısır nişastası
1 tatlı kaşığı toz hardal
1 çorba kaşığı salça
250 gr sosis
1 tatlı kaşığı limon suyu
1/2 tatlı kaşığı tuz
bir kaç tutam kırmızı biber (süsleme için)
çok ince kıyılmış arnavutbiberi (süsleme için)

Bir salata kâsesinde hindistancevizi kreması ile tuzsuz tavuk suyunu karıştırıp zencefil, kakule, acı kırmızı biber, zerdeçal, safran ve defne yaprağını ekleyin: kaseyi düşük ısıli fırına verip 5 dakika pişirin.-
Kaseyi fırından alıp karışımı bir kase üzerine yerleştirilmiş tel süzgece boşaltın, tahta kaşığı tersiyle bastırarak kaseye geçirin. Kremayı ekleyip iyice karıştırın.
Başka bir kasede mısır nişastası ve hardalı karıştırıp, karışımı diğer kasedeki baharatlı tavuk suyuna katın.
Salçayı da ekleyip kaseyi mikrodalgada %50 ısısında 3 dakika pişirin. Üzerine doğranmış sosisleri de ekleyerek 30 saniye daha pişirin.
Kaseyi fırından alarak limon suyu, tuz, karabiber katarak iyice karıştırın. Üzerine ince kıyılmış arnavut biberi ve kırmızı biberle süsleyerek servis yapın.