



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEZELYELİ SOSİS SALATASI

500 gram bezelye
1 paket sosis
3 adet orta boy domates
1 adet kuru soğan
1 tatlı kaşığı paprika (kırmızı biber-ince doğranmış)
1 tatlı kaşığı şeker
yeteri kadar tuz, karabiber
2 yemek kaşığı yağ

Küçük bir tencerede kaynamış suya şeker atılır. İçine bezelyeler konup haşlanır. Kuru soğan rondoda iyice çekilir. Yağda kavrulur. Üzerine doğranmış sosisler ilave ederek sotelenir. Paprika ilave edip bir iki karıştırdıktan sonra domatesler ilave edilir. Pişince tuz, karabiber ve haşlanmış bezelyeler ilave edip bir taşım daha kaynatılır. Biraz ılınınca servis tabağına alınarak servis yapılır.

