CESUR SOTE

1 kangal sucuk
3 adet domates
2 adet sivri biber
2 çorba kaşığı ayçiçek yağı
1 çay kaşığı tuz

Sucuğun zarı alınır, yarım yuvarlak şeklinde doğranır. Biberler ince kıyılır, domatesler küp şeklinde doğranır. Tavaya yağ konur, biberler eklenir, kokusu çıkana kadar çevrilir. Sucuklar atılır, 5-6 dakika kavrulur. Son olarak domatesler ve tuz eklenir. Domatesin rengi değişene kadar pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:131524 • adı:Cesur Sote • gönderen:erşah • indirme tarihi:28.03.2024 - 23:49