



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES SUYUNDA SOSİS HAŞLAMA

4 adet orta boy domates
1 ay kaşığı tuz
1 ay bardağı su
1 ay kaşığı tuz
5 adet sosis

Domatesler rendelenir, su ve tuz ilave edilir. Tencereye aktarılır, orta göz ocağına yerleştirilir. Kaynamaya başlayınca bir kaç yerine çizik atılmış sosisler atılır. Sosisler şişene kadar haşlanır.