



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FRANKFURT SOSİSİ

4 orba kaşığı rafine yağ
3 orta boy soğan (ince doğranmış)
1 diş sarımsak (ince kıyılmış)
2 orta boy dolmalık yeşil biber (ekirdekleri ayıklanıp ince kıyılmış)
1 orta boy salçalı kırmızı biber (ekirdekleri ayıklanıp ince kıyılmış)
500 gr domates (kabukları soyulup çekirdekleri çıkarılarak irice doğranmış)
1 tatlı kaşığı tuz
1 ay kaşığı karabiber
1 kahve kaşığı pul kırmızı biber
1+1/2 çorba kaşığı kırmızı biber
500 gr sosis (haşlanıp kalın parçalara kesilmiş)

Büyük boy bir tavada rafine yağ hafif ateşte ısıtınız. Yağ kızınca soğan ve sarımsağı 8-10 dakika karıştırarak, renkleri değişene kadar kızartınız.
Yeşil dolmalık biber ve salçalık kırmızı biberleri ekleyip 5 dakika karıştırarak kızartınız. Domatesleri, tuzu, karabiberi, pul kırmızı biberi vs kırmızı biberi katıp, ağır ateşte 25 dakika ara sıra karıştırarak pişiriniz.
Sonra sosisleri koyup 10 dakika daha pişiriniz. Tavayı ateşten alıp, bir servis tabağına aktararak hemen servis ediniz.

Not: Frankfurt sosisi, tereyağlı şehriye yada patates püresi ile servis edilebilir