



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARA FASULYE SOSLU SOSİS

500 g sosis

2 orba kaşığı kayısı (ya da portakal) marmeladı

4 orba kaşığı limon suyu (taze sıkılmış)

1 1/2 çorba kaşığı mayalanmış kara fasulye (süzdürölmüş)

1 orba kaşığı taze zencefil (doğranmış)

bir tutam karabiber (taze çekilmiş)

1 1/2 çorba kaşığı ayçiçek yağı

Sosu hazırlamak için marmelat, limon suyu, fasulyeler, zencefil ve karabiberi bir kâsede karıştıırıp, bir kenara bırakın.

Sosisleri 1 cm. eninde doğrayın. Kalın dipli bir tavaya ayçiçek yağını koyup, tavayı harlı ateşe oturttarak, yağı kızdırın, iyice kızınca sosisleri koyup, sürekli karıştıırarak, yaklaşık 1 dakika kızartın. Sonra tavaya kâsedeki sosu ekleyip, sürekli karıştıırarak, 1 dakika daha pişirin. Delikli kaşııkla sosisleri ısıtılmış bir tabağa çıkarıp, bir kenara bırakın. Tavada kalan sosu, ara sıra karıştıırarak, yarı yarıya çekinceye kadar (1 - 2 dakika) pişirip, tavayı ateşten alın ve içindeki sosu sosislerin üstlerine, dökerek, bekletmeden servis yapın.