



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEKİKLİ TEREYAĞLI SOSİS

10 adet parmak sosis
2,5 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı salça
Kekik
Karabiber
Tuz

Sosisleri uzun kenarına paralel şekilde ortadan 2'ye bölelim. Tereyağına sosisleri, salçayı, bolca kekik, biraz karabiber ve biraz tuzu ekleyip kavuralım. Sosisler kızarır gibi kenarları kalkana kadar kavuralım. Daha sonra içerisine salça sos hafif yoğun şekilde kıvamına gelene kadar su ekleyelim. 7-8 dakika sosislerin haşlanmasını ve sosun biraz daha yoğunlaşması için pişirelim. Tereyağı Kekikli Sosis'lerini servise hazır. Afiyet olsun. Püf noktası: Kavurma işlemi lezzet için çok önemli. Eğer tereyağının az olduğunu düşünürseniz kavurma esnasında ekleyip kavurmaya devam edebilirsiniz.

