



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ FRANKFURTER

3 adet frankfurter
5 adet patates
1 adet yeşil dolmalık biber
1 adet kırmızı dolmalık biber
2 adet domates
2 diş sarımsak
1 yemek kaşığı domates salçası
2 adet soğan
25 gr yağı
Pul biber
Tuz

Bir tencerede yağ eritilir, önce toz kırmızı biber eklenerek hafifçe kavrulur. Soğan ve biberler de katılarak ve karıştırarak kavrulmaya devam edilir. Daha sonra sarımsak ve domateslerle beraber salça da eklenir. Üzerine 3-4 bardak su ilave edilerek, kaynamaya bırakılır. Bir miktar da tuz ilave edilir. Patatesler, çok fazla olmamak şartıyla, yumuşayınca kadar tuzlu suda haşlanır. Kabukları soyulup, her biri dört parçaya ayrılır. En az 2 cm kalınlığında iri iri doğranan sosis ya da sucuklar kaynayan soslu suyun içine aktarılır. Patatesler de kaynayan soslu suyun içine atıldıktan sonra hep birlikte 5-6 dakika daha pişirilip, ocaktan alınır. Sıcak olarak servise sunulur.