



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAKLI DOMATES SOSLU HİNDİ SOSİS

- 10 adet hindi sosis
- 1 yemek kaşığı sıvıyağ
- 1 adet domates
- 2 diş sarımsak
- 2 adet yeşil biber
- 1 adet mor soğan
- 1 tutam maydonoz
- Tuz
- Karabiber
- Kekik
- Kimyon
- Pulbiber
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 1 çay bardağı su

Tava ateşe konur sıvıyağ ısıtılır, sosislerin her iki tarafı dörde bölünür, ortası bütün kalır, bu şekilde sosisler tavada kavrulur, servis tabağına alınır.

Diğer tarafta bir kaba domates rendelenir, içine biraz suyla salça eritilerek katılır ve baharatlar konur, sarımsak rendelenir, bunlar tavada 10 dk pişirilir, domatesin çiğ kokusu gitmesinden 5 dakika sonra su eklenir, tekrar 5 dakika pişirilir, sosislerin üzerine dökülür.

Dilimlenmiş mor soğan yeşil biber maydonoz ile servis yapılır.

