



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSLU SOSİS SOTE

1 dal ince doğranmış taze soğan
1 diş irice doğranmış sarımsak
6 adet uzun sosis
2 yemek kaşığı soya sosu
2 yemek kaşığı ketçap
1 tutam toz şeker
½ limonun suyu
Zeytinyağı
Karabiber

Sosisleri doğrayın.

Tavayı ocağı alıp ısıtın. Isınınca 2 yemek kaşığı zeytinyağı, ketçap, soya sosu, limon suyu, sarımsak, toz şeker ve sosisleri ilave edip 3-4 dakika pişirin.

Servis tabağına alıp üzerlerine taze soğan ve karabiber ilave edin.