



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHARATLI SOSİS

- 10 tane sosis
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 sap biberiye
- 1 sap taze kekik
- 1 dię sarımsak
- 1 ay kaşığı tuz

Sosislerimizi kısıacık aralıklarla dilimleyin. Minik bir kase­in içerisinde tereyağı, rendelenmiş olan sarımsak, tuz ve saplarından ayırdığınız kekikle beraber biberiyeyi de karıştırın. Baharatlı tereyağını sosislerin üşüne ve kesiklerin arasına girecek biçimde sürün. 180 derecelik fırında kızarıncaya kadar pişirin.

