



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BAVYERA USULÜ SOSİS FIRINDA (ALMANYA)

Kullanılacak melzeme (4 kişi için):

12 sosis,  
16 küçük dilim gravyer veya provolone peyniri,  
12 defne yaprağı,  
4 biberiye dalı,  
4 iri salatalık domates,  
1 kahve fincanı rendelenmiş kaşer peyniri veya gravyer peyniri,  
1 kahve fincanı kurutulmuş ekmek tozu,  
1 kahve fincanı kıyılmış maydanoz,  
2 çorba kaşığı zeytinyağı,  
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı:

Şişe önce bir dilim gravyer peyniri geçirmeli. Ondan sonra sırasıyla bir sosis, 1 defne yaprağı, 1 dilim peynir, 1 sosis. 1 defne yaprağı olmak üzere 4 gravyer veya provolone peyniri dilimini, 3 sosisi ve 3 defne yaprağını geçirmeli. Böylece dört şişi de hazırladıktan sonra bunları, fırın tepsinine konmuş biberiye dallarının üstüne yerleştirmeli.

Domatesleri ortadan ikiye bölmeli. Çekirdeklerini çıkardıktan sonra bu yarım ve içi hafifçe oyuk domatesleri dış tarafları tepsiye gelecek biçimde fırın tepsinin türlü yerlerine yerleştirmeli. Rendelenmiş peynirle ekmek tozunu ve maydanozu tuzlayıp biberledikten sonra iyice karıştırmalı ve bu harçla domateslerin içlerini doldurmalı.

Domateslerin içlerine zeytinyağını serpiştirerek böldükten sonra tepsiyi fırına sürmeli ve sosislerin her yanını iyice pişirmek için vakit vakit şişleri çevirmeli. Sosislerle domatesler pişince tepsiyi fırından çıkarmalı ve şişlerle domatesleri servis tabağına aktardıktan sonra servis yapmalı.

[ML® Kasede Mantarlı Sosis için tıklayın](#)