



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERLİ SOSİS

- 4 adet sivri biber
- 6 adet sosis
- 2 çorba kaşığı salça
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çorba kaşığı şeker
- 2 çorba kaşığı kekik
- 1 çorba kaşığı un
- 4 su bardağı su
- 1 çorba kaşığı acı pul biber

Tencereye tereyağı ve unu koyup karıştırın. Un kavrulunca üzerine suyu, salçayı ve baharatları ilave edip kaynamaya bırakın. Bu arada sosisleri küçük kesip kenarların uçlarına kesikler atın. Kaynayan salçalı suyun içine yerleştirin. 20 dakika pişirin.

