



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## BİBERLİ SOSİS

1 adet soğan  
4 çorba kaşığı tereyağı  
400 gr. dilimlenmiş sosis  
1 adet kırmızı dolmalık biber  
2 adet çarliston biber  
1 çorba kaşığı salça  
1 su bardağı su  
100 gr. barbunya  
Tuz  
Karabiber

Barbunyayı haşlayın. Soğanı ince doğrayıp tereyağında kavurun. Üzerine sosis dilimlerini ilave edip 3-4 dakika daha soteleyin. Şeritler halinde kesilmiş biberleri ve salçayı suyu ekleyerek haşlayın. Üzerine barbunyayı ilave edin. Tuzunu ve karabiberini ayarlayıp sebze karışımı sosislere katın. Hepsini 4-5 dakika daha pişirin.

---