



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇEMEN SOSLU PATATESLER

- 3 Adet orta boy haşlanmış patates
- 1 Çay kaşığı tuz
- 1 Çay kaşığı ucu karabiber
- Yarım limonun suyu
- 1 Yemek kaşığı yoğurt
- 1 Yemek kaşığı mayonez
- 2 Adet orta boy sosis
- 1 yemek kaşığı çemen sosu
- 2 yemek kaşığı kızartma yağı

Haşlanmış patatesler rendelenir. Diğer malzemeler ile karıştırılıp yoğrulur. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparılıp top şekline getirilir. Yoğurt ve mayonez karıştırılır. Bir miktar tuz ilave edilir.

Yoğurtlu karışım patateslerin üzerine dökülür.

Bir tavada sosisler ve çemen sosu yağ ile kavrulur.

Yarım çay bardağı su ilave edilip kısa bir süre kaynatılır. Soğumasını müteakip yoğurtların üzerine sosisler ile sosu konulur.

