



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CHORIZO YAHNISI

500 gr chorizo (Meksika dana sucuğu)
500 gr dana sosis
1 adet soğan halka doğranmış
3 yemek kaşığı sıvı yağ
1 tutam sarımsak tozu
1 tutam tuz
1 tutam taze ada çayı yaprakları
1 tutam kıyılmış taze biberiye
1 tutam kıyılmış maydanoz
1 tutam kıyılmış taze kekik
1 tutam mercanköşk
1 tutam karabiber

Tencerede yağı ısıttım işe chorizoları tavada çevirmekle başladım. fazla da kızartmadım, şöyle biraz yağlarını salınca chorizoları kenara aldım, bu seferde yanı tencereye halka doğradığım soğanları kattım. Orta ateşte soğanlar renklerini döndürüp, iyice kahveleşinceye kadar usul usul pişirdim. Soğanlar kahve rengi olup da kızarmaya başlayınca her birini ikiye böldüğüm sosislerini tavaya ekledim. Biraz da toz sarımsak ve tuz sosisler kızardıkça öbür taraflarını çevirdim, şöyle her yanları kızarsın diye. onlar olunca, tavaya chorizoları da geri koydum. Kıyılmış taze biberiye ve taze ada çayı yaprakları koydum. 3 dakika beraber fıkıldılar, ateşten aldım.k Kıyılmış maydanozla taze kekik ve mercanköşk yapraklarını da atınca, bir de değirmenden bolca karabiber çekince tamam oldu.

