



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## CURRYWURST (BERLİN)

750 gram kalın sosis  
1 çay bardağı ketçap  
1 adet kuru soğan  
1 tatlı kaşığı toz hardal  
1 tatlı kaşığı köri  
1 adet yıldız anason  
1 çay kaşığı tatlı kaşığı karabiber  
Yarım çay kaşığı muskat rendesi  
2 yemek kaşığı zeytinyağı  
Servis için:  
1 kilogram patates  
Sıvı yağ  
Köri

Soğanı rendeleyin ve suyunu sıkın.  
Zeytinyağını tencerede kızdırıp soğanı ve toz hardalı ekleyin.  
Soğanlar pembeleşince diğer baharatları da ekleyip kokuları çıkana kadar kavurmaya devam edin.  
Ardından ketçabı ilave edip kıvamının koyulaşması için 5 dakika kadar kaynatın.  
Pişen sosun içinden anasonu çıkarın.  
Ayrı bir tavada yuvarlak dilimlediğiniz sosisleri pişirin.  
Üçüncü bir tavada ince doğradığınız patatesleri derin yağda kızartın.  
Pişen sosisleri tenceredeki sosa ekleyip güzelce harmanlayın.  
Tabaklara koyduğunuz sosislerin yanına sıcak kızarmış patates ilave edin.  
En üste biraz daha köri serpip servis edin.

