



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CURRYWURST (BERLİN)

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Sosis için:

4 adet Bratwurst (ya da tercihen dana veya tavuk sosis)

1 yemek kaşığı sıvı yağ

Sosu için:

1 yemek kaşığı tereyağı

1 küçük soğan (ince doğranmış)

1 su bardağı domates püresi

2 yemek kaşığı ketçap

1 yemek kaşığı sirke

1 yemek kaşığı toz şeker

1 tatlı kaşığı tatlı kırmızı toz biber

1 tatlı kaşığı köri tozu

1 çay kaşığı hardal

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

Bir tavada tereyağını eritin ve doğranmış soğanları ekleyip pembeleşene kadar kavurun.

Domates püresi, ketçap, sirke ve şekeri ekleyip karıştırın.

Köri tozu, kırmızı biber, hardal, tuz ve karabiberi ekleyip kısık ateşte 10-15 dakika pişirin.

Bratwurst veya tercih ettiğiniz sosisleri tavada az yağ ile kızartın veya ızgarada pişirin.

Pişen sosisleri dilimleyerek servis tabağına alın.

Sosislerin üzerine hazırladığınız sosu dökün.

Üzerine bolca köri serpiştirerek servis edin.

Not: Almanya'nın en ünlü sokak lezzetlerinden biri olan Currywurst, özellikle Berlin'de büyük bir kültür haline gelmiştir. Currywurst, genellikle patates kızartması veya ekmele servis edilir. Lezzetini artırmak için yanında mayonez ve ekstra köri de serpiştirebilirsiniz!

