



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CURRYWURST

- 4 adet sos
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 su bardağı domates püresi
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 1 adet tatlı kaşığı sirke (elma veya beyaz sirke)
- 1 tatlı kaşığı Worcestershire sosu
- 1 tatlı kullanımı tatlı kırmızı toz biber
- 1 tatlı kaşığı köri baharatı
- 1 çay kaşığı hardal
- Tuz ve karabiber
- Servis için patates kızartması (isteğe bağlı)

Sosisleri kaynatın, yaklaşık 5-7 dakika haşlayın.

Haşlanan sosisleri süzüp bir kenara alın.

Bir tavada az miktarda sıvı yağ içeren sosisleri ekleyin Her tarafının güzelce kızarmasını sağlayın.

Bir tavaya domates ezmesi ve salçayı ekleyerek karıştırın..

Toz şeker, sirke, Worcestershire sosu, tatlı toz biber, köri baharatı, hardal, tuz ve karabiberi ekleyin.

Sos kıvamı alana kadar 5-7 dakika kadar karıştırın.

Kızaran sosisleri keskin bir bıçakla dilimleyerek küçük parçalara ayırın.

Üzerine hazırladığınız köri sosunu gezdirin.

Çıtır patates kızartmasıyla servis edin, ancak tercihinize göre eklemekle de sunabilirsiniz.

Üzerine ekstra köri baharatı serpştirerek lezzetini artırabilirsiniz.

