



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DEFNELİ SOSİS SOTE

MALZEMELER

1/2 Kg Sosis
3 Sap Taze Soğan
1 Tatlı Kasığı Kekik
2 Çorba Kasığı Domates Püresi
12 Adet Arpacık Soğanı
1 Çorba Kasığı Margarin
5 Yaprak Defne
2 Su Bardağı Su
Tuz

YAPILIŞI

Ön hazırlık olarak 1 çorba kasığı margarini tavaya alıp, eritin. 3 dal soğanı ince ince doğrayın. Doğradığınız soğanı 1 tatlı kasığı kekikle birlikte tavaya ilave edip, karıştırın. Yarım kg sosisi de parmak parmak şeklinde doğrayın. Tavada birkaç dakika kızartın. 2 Çorba kasığı domates püresi, 5 adet defne yaprağı, ve 2 su bardağı suyu tavaya ilave edin. Malzemeleri karıştırıp 15 dakika kadar haslayın. Ocaktan alındıktan sonra dilerseniz pilav ya da patates püresi ile ya da değişik garnitürlerle servis yapın.

[ML® Pürede Sosis Sote için tıklayın](#)