



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES SOSLU SOSİS

- 1 paket sosis
- 1 su bardağı domates sosu
- 1 su bardağı su
- 1 yemek kaşığı margarin
- 1 çay kaşığı tuz

Sosisleri dilediğiniz boyda kesin. Salça yada salça sosu su ve margarin ekleyerek kaynatın. Koyulaşınca kadar kaynatın. Kaynayan sosa sosisleri atın ve sosu çekip şişene kadar pişirin. Sıcak sıcak yenir.
