



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI SOSİS

100 gr sana kase
700 gr. sosis
500 gr. elma
3,5 çorba kaşığı Toz şeker
50 gr Kuru üzüm
1 kase Lahana turşusu

Sana yağı genişçe bir kaptan eritin ve sosislere nar gibi kızartın.

Elmaları soyun, göbeğini çıkartın ve dilimleyin.

Yağı küçük bir tavada eritin ve elmaları atarak tavanın üstünü kapatın. Elmaları, tavayı arada sırada sallayarak, ağır ateşte pişirin. Elmalar piştikten sonra içine şekerle üzümü katın.

Lahana turşusunu ısıtın.

Elmaları bir servis tabağına sıralayın, üzerine kızarmış sosislere yerleştirin, hemen sıcak servis yapın.

Isıttığınız lahana turşusunu ayrı bir tabakta servis yapın.