



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI VE KÖRİLİ SOSİS SALATASI

2 Yemek Kaşığı margarin
1 Adet kapy krmızıbiber
250 gr dilimlenmiş sosis
2 Çay Kaşığı köri
1,5 Çay Kaşığı tuz
2 Adet yeşil elma
1 Adet soğan
150 gr mısır tanesi
1 Çay Kaşığı karabiber
2 Çay Bardağı sıcak su

Soğanı soyup ince ince doğrayın. Elmaları soyup küp küp doğrayın, kapy kırmızı biberi temizleyip ince ince şerit şeklinde doğrayın. Bir tavada margarini koyup kızdırın ve soğanları ekleyip pembeleşinceye kadar kavurun sonra sosisleri soteleyin, doğranmış kapy kırmızı biberleri ekleyin ve sote edin. Mısır tanelerini, elma, tuz, karabiber ve sıcak suyu ekleyip kısık ateşe alıp tavanın kapağını kapatıp 10 dakika kadar pişirin sonra ocaktan indirip ılık olarak servis yapınız.