



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EVDE SOSİS YAPIMI

300 gram dana kaburga kıyma
1 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı domates salçası
3 tatlı kaşığı yoğurt
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
1 çay kaşığı kırmızı pul biber
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı kekik
1 paket karbonat
Tuz
Pişirmek için:
Streç film
Su
Tereyağı

Mutfak robotuna kıymayı koyalım. Üzerine sarımsağı rendeleyelim ve bütün malzemeleri de içine atıp yaklaşık 10 dakika robotu çalıştıralım. Bütün malzemeler birbirine iyice karışmalı. Sosisin kıvamı, yapışkan bir kıvam olmalı. Streç filmimizi tezgaha serip, üzerine kaşıkla sosis harcından koyup elimizi suyla ıslatıp şekil verelim. Streç filme sardığımız sosileri iyice sıkıştırıp iki ucunu bağlayalım. Sosis malzememiz bitene kadar aynı işlemi uygulayalım. Geniş bir tencereye su koyup kaynatalım. Kaynayan suya sosileri atalım, ara ara çevirerek 10 dakika haşlayalım. Bu esnada sosiler şişecektir. Haşladığımız sosileri soğumaya bırakıp buzdolabına kaldıralım. Hatta soğuduktan sonra buzluğa atıp daha sonra çıkarıp tüketebilirsiniz.

