



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EV YAPIMI SOSİS

300 gr Piliç Bonfile Göğüs
210 gr ekmek içi (taze, ufalanmış)
1 adet küçük boy pırasa (ince kıyılmış)
1 çay kaşığı köfte baharı
Bir tutam toz hardal
2 adet yumurta (Birin beyazıyla sarısı ayrılmı?)
4 çorba kaşığı süt
80 gr bayat ekmek kırığı
2 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz, karabiber (arzu edilen miktarda)

Eti haşlayın. Soğuyuncaya kadar haşlama suyunun içinde dinlendirip, süzün. Ekmek kırıntısı görünümü alıncaya kadar robottan geçirin.

Ekmek içi, et, pırasa, köfte baharı, toz hardal, tuz ve karabiberi iyice harmanlayın.

Bir yumurta ve bir yumurta sarısını sütle iyice çırıp, etli karıştırma ilave edin ve iyice yoğurun. Harç malzemesini 8 eşit parça ayırıp, her bir parçaya, avucunuzun içinde tombul sosis şekli verin.

Yumurta beyazını köpük köpük oluncaya kadar çırpin.

Hazırladığınız sosisleri sırasıyla yumurta beyazına ve bayat ekmek kırığına bulayın. Isıtılmış yağda, tavayı hafifçe sallayarak üzerleri altın sarısı renk alıncaya kadar, yaklaşık 5-6 dak. pişirin. Sıcak servis yapın.

