



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FRAMBUAZ SİRKELİ SOSİS SALATASI

4 kişilik
250 gram sosis
1 adet limon
Yarım soğan
4 tatlı kaşığı mısır özü yağı
1 kahve fincanı frambuaz sirkesi
Bir tutam tuz

Derin bir tencereye bol su koyun. Limonun suyunu, bir tutam tuz ve yarım kuru soğanı da tencereye alın. Kaynayınca 250 gram doğranmış sosis ekleyin. 8 dakika kaynatıp, sosisleri süzerek, tencereden alın. Bu arada 4 tatlı kaşığı mısırözü yağı, tuz ve 1 kahve fincanı frambuaz sirkesini karıştırın. Soğuyan sosisleri frambuazlı sosun içinde biraz bekletin. Salatınızı soğuk olarak servis yapın.