



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİSAR SARMASI

Kullanılacak malzeme (4 kişilik): 250 gr küçük tavalık yağlı sosis, sosislerin sayısı kadar ince zar gibi kesilmiş kuyrukyağı dilimi, 1 dal adaçayı, 1/2 su bardağı zeytinyağı, yeteri kadar tuz.

Yapılışı: Sosislerin her biri iyice dövülmüş ve tuzlanmış, zar gibi ince kuyruk dilimlerine sarılır. Açılmamaları için de her sarma bir kürdanla tutturulur. Sosislerin sarılma işlemi sona erince tavaya adaçayı ve yarım bardak zeytinyağı koyulur. Yağ kızmaya başlayınca sarmalar içine atılır. Sarmaların her tarafı iyice kızarınca tavaya 1/2 bardak su dökülür ve kuvvetli ateşte tavanın ağızı açık olarak sosisler 15 dakika kadar pişirilir. Sosisler pişince suyuyla birlikte servis tabağına konup sıcak sıcak servis yapılır.
