



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI SOSİS

5 adet büyük sosis
200 gr. ıspanak
½ adet kuru soğan
1 diş sarımsak
1 ay bardağı zeytinyağı
Tuz, karabiber ve pul biber

Sosisleri enlemesine ve uzunlamasına ortalarından dörde bölün. Tavaya zeytinyağını koyup sosisleri tuz ve karabiber ile birkaç dakika soteleyin.

Başka bir tavada zeytinyağında kuru soğanı rengi sararıncaya kadar kavurun. Ardından ıspanakları, ince doğranmış sarımsağı ve kırmızı pul biberleri ilave edip ıspanaklar diriliğini kaybedinceye kadar soteleyin. Ispanaklar pişince soğutmadan tabağı alın. Yanlarına da sosisleri ilave edip sıcak olarak servis yapabilirsiniz.