



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

IZGARA SOSİS

8 hindi sosisi,
sürmek için zeytinyağı,
4 domates,
karabiber,
250 g patlıcan,
2 sütlü mısır,
4 kırmızı soğan,
2 sivri biber.

Sosislere yağ sürün. Domatesleri yıkayıp ortadan kesin, üzerine karabiber serpin. Patlıcanları dilimleyin, tuzlayın ve 10 dakika beklettikten sonra kurulayın. Mısırları ortadan kesin. Soğanları 4'e bölün. Sebzeleri ızgarada 15 dakika süre ile kızartın, sürekli yağ sürün, sosislere yaklaşık 6 dakika kızartın. Yanına fırın patates iyi gider. Bunun için patatesleri yıkayıp alüminyum folyoya sarın, yaklaşık 30 dakika kızgın ızgara külünde pişirin.