



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAŞARLI SOSİS

8 adet ızgaralık sosis
4 adet orta boy patates
1 kahve fincanı süt
1 çorba kaşığı tereyağı
100 gr. kaşar peyniri
1 tatlı kaşığı kimyon
Tuz
Karabiber

Patateslerin kabuklarını soyup yıkadıktan sonra dilimleyip bir tencereye koyalım, 2 su bardağı su ve tuzunu koyup yumuşayınca kadar haşlayıp, suyunu süzelim. Haşlanmış patatese, tereyağı, süt, kimyon, karabiber ve tuz ilave edelim. Ezerek püre haline getirelim. Sosisleri kaynar suda 4-5 dakika haşlayalım. Suyunu süzelim. Sosisleri ikiye ayırmadan uzunlamasına ortadan yaralım. Bu oyunların içine patates püresi dolduralım. Üzerine rendelenmiş kaşar peynirini koyalım. Fırın tepsisini hafifçe yağlayalım. 200 derece ısıtılmış fırında peynir eriyinceye kadar turalım. Sıcak olarak servis yapalım.