



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KEREVİZ SAPINDA SUCUKLU SOMON

Yarım kangal sucuk  
1 adet somon  
2 adet patates  
2 adet sarı dolmalık biber  
120 gr brokoli  
2 kereviz sapı  
Tuz  
3 yemek kaşığı zeytinyağı

Brokolileri ve iki adet patatesi ayrı tencerelerde haşlayın. Bir adet somonu ikiye bölün. Sucukları dikdörtgen şekilde küçük parçalar halinde kesin. İki adet sarı dolmalık biberi kare kare doğrayın. Kerevizin saplarını dilim halinde kesin. Tahta çöp şiş çubuğuna aralarında birer adet sarı biber ve kereviz sapı olacak şekilde sucuğu ve somonu geçirin. Haşladığınız patatesleri kabuklarını soyduktan sonra bir miktar tuz ve zeytinyağını ilave ederek püre haline getirin. Hazırladığınız şişleri ızgarada çevirerek pişirin. Servis tabağınıza püre haline getirdiğiniz patatesi koyun üzerine pişirdiğiniz şişleri yerleştirin. Haşladığınız brokoliler ile tabağınızı süsledikten sonra sofranızda sunabilirsiniz.

