



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAHANDA SUCUK

200 gr. sucuk
1/2 kahve fincanı su
30 gr tereyağı (1.5 or. kaşığı)

- 1) Bir sahana, ince dilimlere doğranmış 200 gram sucuk ile 1/2 kahve fincanı su koyarak sahanın kapağını kapamalı, sonra da sahanı küçük ateşe oturtarak sucuklarlar yumuşakça bir hal alıncaya kadar aşığı yukarı 4-5 dakika, pişmeğe bırakmalıdır.
- 2) Sucuklarlar yumuşayınca, sahana 1.5 çorba kaşığı kadar da tereyağı ilâve ederek bir beş dakika kadar da yağla pişirdikten sonra sahanı ateşten almalı ve derhal servis yapmalıdır.