



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SALÇALI SOSİS HAŞLAMA

Yarım kg büfe sosis
1 çorba kaşığı domates salçası
2 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
2 su bardağı su

Tencereye sıvıyağ, salça ve tuz konur, bir kaç dakika kavrulur. Üzerine sıcak su konur. Sosislerin iki başı artı şeklinde bıçakla kesilir ve kaynamakta olan salçalı suya atılır. Karabiber eklenir, karıştırılır ve kapak kapatılır. Yaklaşık 10 dakika haşlanır. Sıcak olarak servise sunulur.
