



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SALÇALI SOSİS

- 4 adet patates
- 2 iri soğan
- 1 adet soyulmuş domates
- 2 çay kaşığı karabiber
- 2 adet et suyu kübü
- Yarım kilo sosis
- 2 ince kıyılmış defne yaprağı
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 çorba kaşığı yayla margarini

Soğanları soyduktan sonra, ince ince dilimler halinde kesiniz. Tencereye yayla margarini koyup eritin. Soğanları ilave edip, yakmaksızın pembeleştirin. Bir adet domates soyun ve rendeleyin. Bunları da katın tencereye. Patatesleri de soyduktan sonra halkalar halinde dilimleyin, sosisleri de aynı şekilde dilim dilim keserek hepsini tenceredeki soğanlara ilave edin. Bir yandan da sıcak su içinde erittiğiniz et suyu küplerini de katın tencereye. Gerekirse bir parça tuz da katabilirsiniz. İnce kıyılmış iki adet defne yaprağı bir çay kaşığı kekiği de kattıktan sonra, tencedekileri arada bir karıştırarak pişirin ve servis yapın.

[ML® Kasede Mantarlı Sosis için tıklayın](#)

[ML® Kasede Mantarlı Sosis \(görsele\)](#)
