



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SALÇALI SUCUK SOTE

- 1 kangal sucuk (300 gr kadar)
- 1 adet kuru soğan
- 1 çorba kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı tuz
- 3 çorba kaşığı sıvıyağ

Sucuğun zarı alınır, yarım yuvarlak şeklinde doğranır. Soğan çok ince kıyılır, tavaya atılır, yumuşayana kadar kavrulur ve küçük doğranmış biberler ilave edilir. Bir kaç dakika sonra salça, sucuklar ve tuz katılır. Sucuk kızarana kadar sotelenir. Sıcak olarak servise sunulur.