



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSİS DOLMASI

250 gr ufak ufak doğranmış sosis
1 adet ince kıyılmış soğan
1/4 su bardağı kuru ekme ufalanmış
8 adet dana biftek (1 kg) çok ince dilimlenmiş
Karabiber
Tuz
8 dilim pastırma
2 yemek kaşığı tereyağı ya da margarin
6 adet ikiye bölünmüş arpacık soğanı
1/4 su bardağı un
Çok az et suyu
500 gr mantar
Maydanoz doğranmış
Pişmiş makarna

Soğan, ekme ufaklarıve sosisleri iyice karıştırın. Et parçalarını iyice incelene kadar dövün, tuz ve biber ekin. Sosis karışımını et parçaları arasında eşit olarak bölün. Sosisleri et dilimlerinin arasına koyup, rulo yapın. Her rulonun etrafına pastırma sarın. Etlerin ayrılmaması için kürdan sokun. Ruloları biraz kızartın. Arpacık soğanlarını ekleyin, unun yarısını karıştırıp bu karışımı etlerin üzerine dökün. Diğer tarafta etleri üzeri kapalı olarak 1,5-2 saat kısık ateşte pişirin. Mantarları maydanozu ekleyin 15 dakika pişirin. Makarnayla beraber servis yapın.