



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SOSİS GÜVECİ

- 1 kilo sosis
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çorba kaşığı çok ince kıyılmış soğan
- 1 diş sarımsak, çok ince kıyılmış
- Tuz
- Karabiber
- 1 su bardağı fincanı tavuk suyu
- 4 adet orta boy domates (kabukları soyulmuş, ince doğranmış)
- Defne yaprağı
- 2 kahve fincanı rende peynir (kaşar veya gravyer)

Sosisleri biraz kalın dilimleyiniz.

Küçük bir tencereye tereyağını, sarımsağı, soğanı koyup sosislerle beraber sote ediniz.

Tuzu, karabiberi, defne yaprağını, tavuk suyunu ilave edin. Sonra domatesi ilave edip kapağını kapatınız.

Beş dakika pişiriniz ve kevgirle sosisleri bir güvece çıkartınız.

Tencerede kalan sosu (bir su bardağı olmalıdır) güveçteki sosislerin üzerine döküp, üzerine de rende peyniri serpererek fırına sürünüz.

Peynir tamamen eriyince, fırından çıkarıp servis yapınız.