



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SOSİS HAŞLAMASI

500 gram sosis  
10 bardak su  
2 orba kaşığı hardal  
1 miktar tuz

1) Beşyüz gram sosisin derilerini yırtmadan, üstlerini geliş güzel iğneledikten sonra bunları, içinde su kaynamakta olan tencereye atarak azaltılmış ateşte on dakika kadar haşlanmaya bırakmalıdır. (Sosisler iğnelenmezlerse çatlarlar.)

2) Sosisler haşlanınca: bunları delikli kepçe ile iyice süzölmüş olarak tencereden çıkararak bir tabağa almalı, üstlerine de bir miktar tuz serptikten sonra yanında herhangi bir patates salatası ve 2 çorba kaşığı hardal olduğu halde servis yapmalıdır.

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