



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SOSİS KAVURMA

<https://yemek.name>

10-12 adet sosis  
5 adet mantar (isteğe göre)  
1 yemek kaşığı salça  
1 yemek kaşığı ketçap  
2 yemek kaşığı tereyağı  
1 su bardağı sıcak su  
Tuz

Sosisleri enine ince ince kıyın.

Mantar katacaksanız mantarları da küçük küçük doğrayın.

Tereyağını ve salçayı tavaya alıp kokusu çıkana kadar kavurun.

Mantarları tavaya ekleyerek 1 dakika kadar kavurun.

Kavrulan mantarların üzerine ketçap, salça, sosis ve tuz ekleyerek 3-4 dakika daha orta ateşte kavurun.

Sıcak suyu sosislerin üzerine ilave edin.

Sosisler suyunu çekinceye kadar karıştırarak pişirin.

Not: Domates ve biber salçasını eşit oranlarda karıştırarak kullanırsanız çok daha lezzetli olacaktır.

