



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSİS

Sosis, büyük ve küçük baş kasaplık hayvan gövde etleri yağ, kıkırdak, kemik ve tendonlarından temizlenir. Gerekli yardımcı maddelerle karıştırılarak hazırlanan sosis hamuru kılıflara doldurulur. Genellikle 10-20 cm. aralıklı boğumlarla bağlandıktan sonra usulüne göre pişirilip dumanlanmasıyla elde edilir.

Kullanıldığı Yerler:

Kahvaltı yiyeceği ve kahvaltı yiyeceklerinde garnitür olarak

Salatalarda

Soğuk ve sıcak ordövrlerde

Çeşitli hamur işlerinde

Çeşitli yemeklerin yapımında

Kanepelerde

