



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SOSİSLERİN ÇATLAMAMASI İÇİN

Haşlama veya yağda kızartılmış sosislerin lezzetli olması için, sosislerin pişerken çatlamaması gerekir. Sosislerin çatlamasına engel olmak için de suyun çok kaynamaması şarttır. Bu yüzden sosisleri mutlaka ağız açık tencerelerde pişirin. Ayrıca kaynar suyun içine sosisleri attıktan sonra, ateşi kısın. Sosisler yavaş yavaş pişsin.
