



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSİS SALATASI

6 - 8 tane sosis
2 büyük salatalık turşusu
3 Yemek kaşığı zeytinyağı
1 Yemek kaşığı sirke
Yarım kaşık çok ince kıyılmış maydanoz

Soyulmuş sosis almadıysanız, sosislerin zarını soymak için; a. Orta büyüklükte bir tencereye üç parmak kalınlığında su koyup kaynatın. b. Ateşi söndürüp yıkadığınız sosisleri tenceredeki suya batırın. Çatalla bir iki kez çevirip hemen süzün. Bu işlemin amacı sosisleri pişirmek değil, zarlarını soymaktır. Sosislerin zarını soyup salam gibi (2-3 milimetre kalınlığında) küçük küçük kesin. Turşuyu da sosis gibi ince ince dilimleyin. Bütün malzemeyi bir salata kasesine alın. Karıştırın ve servis yapın.