



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSİS SOTE

- 1 Avuç arpacık soğanı
- 1 Çay Kaşığı tuz
- 2 Şu Bardağı su
- 4 Yaprak defne yaprağı
- 1 Çay Bardağı domates püresi
- 500 gr sosis
- 3 Dal taze soğan
- 1 Tatlı Kaşığı kekik
- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik

Margarini eritip içine doğradığımız so sislere ekleyip 5 dakika kavuralım üzerine taze soğan ,arpacık soğan ve kekiği ekleyelim biraz daha kavuralım daha sonra domates püresini ekleyelim 2 dakika pişirdikten sonra suyunu ve defne yaprağını da ekleyip 15 dakika aşlanmaya bırakalım suyunu çekince ocaktan alalım.