



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSİSLİ BAKLIYAT SALATASI

2 adet AYTAÇ DANA SOSİS
1 ay bardağı kuru b r lce
1 su bardağı kuru fasulye
1 su bardağı Meksika fasulyesi
1 dolmalık kırmızıbiber
2 karanfil
Sosu için:
1 kırmızı acı biber
Tuz
5-6 dal taze kişniş
1 yemek kaşığı sirke
1 yemek kaşığı susam yağı
1 yemek kaşığı zeytinyağı

1 Sos için kırmızı acı biberin çekirdeklerini çıkarın ve zar şeklinde doğrayın.
2 Kişniş irice doğrayın.
3 Susam yağı, zeytinyağı ve sirkeyi ekleyin ve karıştırın. Tuz ile tatlandırın.
4 Fasulyeleri yıkayın ve birkaç saat suda bekletin. Suyunu süzün ve karanfil ekleyerek haşlayın.
5 Dolmalık kırmızıbiberi ortadan ikiye kesin ve çekirdeklerini temizleyin. K p şeklinde doğrayın.
6 AYTAÇ DANA SOSİS leri k p küp doğrayın ve bir tencerede haşlayın. Sözün.
7 Bakliyatları, AYTAÇ DANA SOSİS  leri ve biberi bir kaseye alın.
8 Sosu ekleyin ve harmanlayın.
9 Servis yapın.

