



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SOSISLİ ÇÖP ŞİŞ

800 gr. beyaz lahanana  
100 ml. sebze suyu  
40 ml. sirke  
40 ml. zeytinyağı  
400 gr. ızgara dana sosis  
200 gr. kabak  
150 gr. soğan  
4 adet yeşil soğan  
Hardal  
Kimyon  
Tuz  
Karabiber

Salata için: Lahanaı dörde bölerek, ortasındaki sert kısmı çıkartın, çok ince şerit doğrayın. Sebze suyunu kimyonla bir taşım kaynattıktan sonra lahananın üstüne dökün. Sirke ve tuz ile tatlandırdıktan sonra 3-4 dakika ovuşturun. Karabiber ve zeytinyağı ekleyin. Sosisleri kuşbaşı doğrayın. Kabağı dilimlere kesin. Soğanları dörde bölüp dilimlere ayırın. Sosisleri aralarına kabak ve soğan koyarak çöp şişlere dizin. Şişlerin her iki tarafını da 4-5 dakika orta ateşte ısıtılmış ızgarada veya yağsız tavada kızartın. Tuz ve karabiber serpin. Salata, halka doğranmış yeşil soğan, hardal ile servis yapın. Sosisleri dilerseniz kare gibi farklı şekillerde keserek değişik bir görünüm verebilirsiniz.

Not: Sosisli çöp şişi lahanana salatası yerine salatalık veya patates salatası ile de servis yapabilirsiniz.

