



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSİSLİ DİLİMLER

Malzemesi:

2 paket aytaç kokteyl sosis,
250 g (1 iri boy) soğan,
3 dilim kenarları alınmış tost ekmeği ,
375 g (1,5 su bardağı) tatlı biber salçası,
1,5 çay kş. tuz, 1 çay kş. pul biber, isteğe bağlı,
150 g (1,5 su bardağı) ceviz içi, iri çekilmiş,
3 dal taze nane, ince kıyılmış, 5 dilim köy ekmeği

Hazırlanışı:

Soğanı ve ekmeği kabaca parçalara bölüp, mutfak robotunun haznesine koyun. Biber salçasını, tuzu ve eğer kullanıyorsanız pul biberi de ilave edin. Hepsini robotun parçalayıcısından geçirerek koyu kıvamlı bir sos elde edin. Ceviz içini ve kıyılmış taze naneyi katıp, karıştırın. Sosislerin sadece iki taraflarına (+) şeklinde derince kesik atın. Ekmek dilimlerini ikiye kesin. Üzerlerine, hazırladığınız salçalı sosu sürün. Her bir dilimin üzerine 3'er sosis yerleştirin. Fırınınızı 200 °C'ye ısıtın. Ekmek dilimlerini fırın tepsisine sıralayın. Sıcak fırının orta rafına sürerek, sosisler kızarıncaya kadar pişirin. Fırından alıp, ceviz yarımları ve taze nane yapraklarıyla süsleyerek servis yapın.

https://www.aytac.com.tr/urunler/index.php?pg=yemek_kitabi