



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

SOSİSLİ DOMATES (İNGİLTERE)

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

4 sosis (irilerinden),
4 domates,
30 gram tereyağı,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı:

Bir tavaya tereyağını koyup eritmeli. Yağ ısınınca uzunlamasına ortadan ikiye kesilmiş sosisleri tavaya atıp bunların her yanını kızartmalı. Bu işler yapılırken domatesleri iyice yıkayıp yanlamasına ortadan ikiye bölmeli. Çekirdeklerini çıkarıp bir süre basacağı tutarak sularının akmasını temin etmeli. Kuvvetli ve alevsiz bir odun kömürü ateşinin dört parmak yukarısına oturtulacak ızgara kızınca domatesleri üstüne yerleştirmeli. Önce bir yanlarını sonra öbür yanlarını kızartıp pişirmeli. Pişen domatesleri tuzlayıp biberlemeli ve bir servis tabağına oturtmalı. Bunların üzerlerine de birer sosis parçası yerleştirdikten sonra sıcak sıcak servis yapmalı.