



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSİSLİ KİNOA SALATASI

- 2 adet AYTAÇ DANA SOSİS
- 1 su bardağı kinoa
- 5 su bardağı sıcak su
- 1 adet taze soğan
- 1 adet renkli dolmalık biber
- 1 demet taze fesleğen
- 1 demet dereotu
- 3 adet domates rendesi
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 3 yemek kaşığı sızma zeytinyağı
- 1 çorba kaşığı nar ekşisi
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı kimyon

- 1 Kinoaı çukur bir kaptan, sıcak su ile birlikte 15 dakika bekletin ve süzün.
- 2 AYTAÇ DANA SOSİS leri küp küp doğrayın.
- 3 Soğanları ince ince doğrayın.
- 4 Domatesleri rendeleyin.
- 5 Fesleğeni ince kıyın.
- 6 Dereotlarını ince kıyın.
- 7 Bir tencerede AYTAÇ DANA SOSİS, soğan, domates, çarliston biber, biber salçası ve zeytinyağı hafifçe pembeleştirin.
- 8 Kinoaı da ekleyin. 15-20 dakika orta ateşte pişirin ve tencereyi ateşten alın.
- 9 Nar ekşisi, kimyon ve tuzunu ilave ederek iyice karıştırın.
- 10 Fesleğen ve dereotlarını ekleyin ve 10 dakika demlenmeye bırakın.
- 11 Servis yapın.

