



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SOSİSLİ PATATES

200-300 gr. sosis  
4-5 tane orta boy patates  
1 yemek kaşığı salça tuz  
Arzuya bağlı kekik ve pul biber

Patatesleri küp küp doğruyoruz.  
Tencerenin dibine 1-2 yemek kaşığı sıvı yağ koyduktan sonra patatesleri yağda çeviriyoruz.  
Hemen üzerine halka halka doğradığımız sosisleri ekledikten sonra 1 yemek kaşığı salçamızı ekliyoruz.  
Gözkararı suyu döküp tuzunu, kekiğini ve biberini ekliyip kaynamaya bırakıyoruz.  
Kaynadıktan sonra kısık ateşte 30 dk. kadar pişiriyoruz.

---