



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSİSLİ PATATES

- 10 adet küçük sosis
- 2 adet küçük patates
- 1 yemek kaşığı salça
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 su bardağı sıcak su

Sosisleri küçük küçük doğrayalım. Aynı şekilde patatesleri de küp küp doğrayalım. Orta boy bir teflon tencereye sıvı yağın ve patatesleri koyup hafif kavutturalım. Patatesler hafif kavrulunca sosisleri de ekleyelim. Onlarda hafif kavrulunca salçasını ve tuzunu ekleyip güzelce bir karıştıralım. Üzerine sıcak suyunu ekleyelim ve kaynadıktan sonra altını kısıalım ve 5 dk kadar daha pişiriyoruz ve altını kapatıp servise sunalım.

