



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SOSİSLİ PATATES

1 kg. patates  
5 adet sosis  
2 adet ekşi elma  
2 çorba kaşığı tozşeker  
4 çorba kaşığı tereyağı  
2 çorba kaşığı elma sirkesi  
1 çorba kaşığı hardal  
2 dilim bayat tost ekmeđi  
1 adet turp  
1 demet maydanoz  
Tuz  
Karabiber

Tozşekeri eritip, tereyağın yarısını ilave edin. Dilimlenmiş elmaları ekleyip, karamelize edin. Sirke ve hardalı elmaların üzerine dökün, ocağı kapatın. Ekmekleri robotta çekin, bir kaşık tereyağıyla karıştırın. Kalan tereyağında haşlanıp dilimlenmiş patates ve sosisleri soteleyin. Turpu da koyup, çevirin. Karışımı tepsiye yayın. Elma dilimlerini üzerine koyun, en üste de ekmeğ kırıntılarını yayın. 180 derece fırında 20 dakika pişirin.

---