



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSİSLİ PATATES

800 gr. patates
yarım demet yeşil soğan
30 ml. zeytinyağı
2 diş sarımsak
40 gr. salça
1,5 litre su
350 gr. sosis
1 kutu kışlanmış fasulye
1 kg domates
tuz biber

Patatesleri soyup uzunlamasına dilimleyin. Soğanları temizleyip açık yeşil kısımlarını halka halka doğrayın. Büyük bir kapta zeytinyağını kızdırı, soğanları şeffaflaşana kadar kavurun. Ezilmiş sarımsağı, salçayı patatesi ekleyin beraber kavurun. Suyu ilave edin, üzeri kapalı olarak 20 dakika pişirin. Sosisleri uzunlamasına doğrayın. Fasulyeleri soğuk sudan geçirip süzün. Domatesi iri doğrayın hepsini tencereye ilave edip 5 dakika daha pişirin en son tuz ve karabiberi katın.