



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSİSLİ YUMURTA

4 sosis (irice)
4 domates
1 orba kaşığı yağ
Tuz
Karabiber

Sosisleri uzunlamasına iki parçaya ayırın, sonra bunların her iki tarafını da tavada kızartın. Domatesleri ise ortadan ikiye bölün, çekirdeklerini çıkardıktan sonra bir müddet başaşağı tutun (salamım süzölmesi için). Bu şekilde hazırladığınız domatesleri de tavada kızarttıktan sonra sosisleri (her biri, çekirdeğı çıkarılmış domateste açtığınız deliğe sığacak ve üstten 2-3 santim taşacak büyüklükte) kesip, domateslere yerleştirin. Evde salatalık, marul, dereotu, maydanoz vb. hangileri varsa, bunlarla da tabağı süsleyip, servis yaparsanız lezzetinin yanısıra, vemeğinizin görünümü de çok güzel olur.