



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOTE SOSİS SALATASI

4 adet sosis
1 tutam trüf mantarı
1 tatlı kaşığı tavuk suyu
1 tatlı kaşığı nişasta
5 gram balzamik sirke
1 tatlı kaşığı limon suyu
1 çorba kaşığı zeytinyağı
Yarımşar sarı ve kırmızı biber
2 yaprak taze fesleğen
2 tutam Akdeniz yeşilliği
Yeteri kadar tuz

Tavuk suyunu ocakta kaynatarak 3 dakika çektin. İncecik kıyılmış trüf mantarı, balzamik sirke ve limon suyunu ilave ederek, biraz daha kaynatın. Nişasta ile koyulaştırıp, çorba kıvamı verin. Böylece sosumuz hazır! sosisleri 1 santim doğrayarak kızgın tavada kızartın. Bu arada yeşillikleri servis tabağına koyun. Üzerine jülyen doğranmış biberleri yerleştirin. Tuz serpin. Sosisleri ekleyin. Zeytinyağını ilave edin. Sosu da üzerine gezdirip, fesleğen yapraklarıyla süsleyerek servis yapın.