SUCUKLU SOĞAN AŞI

200 gr sucuk
5 adet orta boy soğan
1 adet yeşil biber
1 tatlı kaşığı domates salçası
1/2 çay bardağı zeytinyağı
Tuz

5 adet soğanın kabuklarını soyup, yemeklik doğrayın. 1 adet yeşil biberi de ince ince doğrayın.
Geniş bir tencere içine doğranmış soğanları ve biberleri koyun. Üzerine az miktar tuz ve yarım çay bardağı zeytinyağ ekleyip, soğanlar yumuşayana kadar pişirin.
Diğer taraftan 200 gr sucuğu minik küpler halinde kesin. Yumuşayan soğanların üzerine 1 tatlı kaşığı domates salçası ekleyip, karıştırın. Daha sonra sucukları ekleyip, karıştırın. Tencerenin kapağını kapatıp, kısık ateş üzerinde 10 dakika kadar pişirin.
Piştikten sonra ocaktan alıp, sıcak olarak servis edebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:131596 • adı:Sucuklu Soğan Aşı • gönderen:çintar • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:12