



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUCUKLU YAHNİ

500 g domates (kabukları soyulup çekirdekleri temizlenerek kuşbaşı doğranmış)

500 g patates (haşlanmış kabukları soyulup dilimlenmiş)

250 g AYTAÇ KLASİK - DANA KANGAL SUCUK

1/4 su bardağı zeytinyağı

2 orta boy soğan (ince doğranmış)

2 diş sarımsak (dövülmüş)

1 orta boy dolmalık yeşil biber (çekirdekleri temizlenip irice doğranmış)

1 orta boy dolmalık kırmızı biber (çekirdekleri temizlenip

1 yemek kaşığı kırmızıbiber

Tuz ve çekilmiş tane karabiber

1 çay kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)

Ateşe dayanıklı orta boy bir cam kaptta, yağı orta ateşte kızdırın.

Yağ kızınca soğan ve sarımsağı ekleyin, ara sıra karıştırarak 5-6 dakika, soğanlar pembeleşene kadar pişirin.

Yeşil ve kırmızı dolmalık biberleri ekleyip, ara sıra karıştırarak 5 dakika daha pişirin.

Kabı ateşten alıp kırmızıbiber, tuz, karabiber, maydanoz ve domatesleri ekleyip, karıştırın.

Kabı ağır ateşe oturtup, karışımı 25-30 dakika, sebzeler yumuşayana kadar pişirin.

Haşlanmış patates dilimleri, AYTAÇ KLASİK - DANA KANGAL SUCUKları ekleyin, ağır ateşte 5 dakika daha, patatesler ve sucuk iyice ısınana kadar pişirin.

Kabı ateşten alıp, servis edin.

