



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVADA DEREOTLU SOSİS

- 15 adet sosis
- 3 yemek kaşığı margarin
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 yemek kaşığı toz kırmızı biber
- 1 çay kaşığı tuz
- 2 dal dereotu
- 2 çay bardağı sıcak su

Sosisleri ince kıyın. Dereotunu küçük küçük doğrayın. Margarini ve salçayı tavaya alıp kokusu çıkana kadar kavurun içine toz kırmızı biberi ve dereotunu koyun hazırladığınız sosun içine sosisleri koyup 5 dakika pişirin. Sıcak suyu sosislerin üzerine ilave edin. Sosisler suyunu çekinceye kadar karıştırarak pişirin.

