



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU SOSİS YAPIMI

<https://www.sabah.com.tr>

1 kg tavuk kıyması (beyaz ve siyah tavuk eti karışık)
1'er tatlı kaşığı fesleğen ve kekik
1 çorba kaşığı sirke
1 tatlı kaşığı karbonat
1 kahve fincanı soğuk su
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
Sosisi doldurmak için:
8 metre bağırsak

Tavuğun beyaz ve siyah etini birlikte kıyma olarak çektin. Tavuk kıymasını derin bir kaba alıp, tuz, karabiber, fesleğen ve kekiği ekleyip iyice yoğurun. Streç film ile kabin üzerini kapatıp buzdolabında 2 saat dinlendirin. Bağırsakları 30-35 santimetre uzunlukta olacak şekilde kesip derin bir kaba alın. Soğuk su ile yıkayın. Cam ya da çelik bir kaseye alıp üzerlerine geçecek kadar ılık su ve sirke ekleyip yarım saat dinlendirin. Daha sonra sudan geçirip suyunu iyice süzün. Tavuk kıymasını buzdolabından çıkarıp karbonat ve soğuk suyu ilave ederek tekrar yoğurun. Sosis harcını krema sıkma torbasına alabildiğince doldurun. Bağırsak parçasını bir elinize alıp diğer elinizle harcı içine sıkın. İki uçtan 2 cm kadar kısmı boş bırakın. Uçlarını kıvrıp, mutfak ipiyle bağlayın. Derin büyük bir çelik tencerede su ısıtın. Su kaynamadan iyice ısındığında sosisleri içine atın, ara sıra çevirerek 10 dakika pişirin. Kâğıt havlu üzerine çıkarıp kurutun. Pişireceğiniz ana kadar buzdolabında saklayın. Servis öncesi tava ya da ızgara pişirip sıcak olarak servis yapın.

