



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TURŞULU & DEREOTLU SOSİS TAVA

Malzeme

- 4 adet sosıs
- Sıvı yağ
- Sos için:
 - 3 yemek kaşığı Sana Kase Salatalık Turşulu ve Dereotlu Peynirli Sandviç Sürme
 - 3 yemek kaşığı yoğurt
 - 1 yemek kaşığı ketçap

Hazırlanışı

1. Sosısları istediğiniz boyda kesin.
2. Kestiđiniz sosısların her iki ucunu bir bıçakla artı işareti şeklinde yarın.
3. Yayvan bir tavada sıvı yağı kızdırın.
4. Sosısları bu tavanın içine koyup kızarttıktan sonra, fazla yağın almak için, üzerine kağıt havlu serdiğiniz bir tabağa koyun.
5. Sana Crème Bonjour Salatalık Turşulu ve Dereotlu Peynirli yi, yoğurt ve ketçapla birlikte bir kâsenin içine koyun ve çırpıcı ya da mikser yardımıyla çırpın.
6. Hazırladığınız sosu küçük bir kâseye aldıktan sonra, sosıs tava ve patates kızartması ile soğuk olarak servis yapın.