



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNE SOSLU SOSİS

2 paket Piliç Sosis
3 çorba kaşığı tereyağı
200 gr vişne (şoklu, suyu süzölmüş)
250 ml krema
Tuz ve karabiber (arzu edilen miktarda)
4 adet orta boy patates (haşlanmış, çatalla ezilmiş)
1 tatlı kaşığı tozşeker
1 adet soğan (iri doğranmış)
Tuz, karabiber (arzu edilen miktarda)

Keskin bir bıçakla sosislerin üzerine vev çizikler yapın. 2 çorba kaşığı tereyağını ısıtın, sosisleri tavayı sallayarak 3-4 dak. soteleyin. Vişneleri ekleyin ve 3-4 dak. daha soteleyin, 200 ml krema, tuz ve karabiberi katıp, sallayarak karıştırın. 1-2 dak. pişirin ve ateşten indirin. Sıcak tutun. Patateslere kalan kremayı ilave edin, püre kıvamına gelinceye kadar ezerek karıştırın. Kalan yağa tozşekeri katın ve şeker eriyinceye kadar ısıtın, soğanları ilave edin, soğanlar hafif kahverengi oluncaya kadar soteleyin ve püreye ilave edip harmanlayın. Sosisleri püre ile servis yapın.

