



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAĞDA SOSİS

400 gram tavalık sosis

60 gram yağ

1) Tavalık cinsinden 400 gram sosisin derilerini yırtmadan üstlerini gelişi güzel iğneledikten sonra bunları bir tarafa bırakmalıdır.

2) Sonra bir sahana 3 silme çorba kaşığı yağ koyarak hafifçe kızdırmak, sonra da kızdırılmış bu yağda, üstlerini iğnelemiş olduğumuz sosisleri atarak, sosislerin bir tarafları piştikten sonra diğer taraflarını çevirmek suretile her iki tarafını da kızartmak ve sahanı ile birlikte derhal servis yapılmalıdır. (Sosisleri iğnelemeden de pişirmek mümkündür, o takdirde sosisleri sahanda ikide bir çevirmelidir. Aksi takdirde patlamalarına sebebiyet verilmiş olunur.)
