ZENCEFİLLİ SOSİS

12 Adet sosis
4 çorba kaşığı soya sosu
2 tatlı kaşığı taze sıkılmış limon suyu
2 tatlı kaşığı bal
bir tutam zencefil
1 diş sarımsak (ince kıyılmış)
1 çorba kaşığı susamyağı ya da ayçiçek yağı
birkaç yeşil salata yaprağı (yıkanıp süzdürülmüş ve iyice kurulandıktan sonra, ince kıyılmış; süsleme için)
limon dilimleri (süsleme için)

Pek derin olmayan büyük bir tabağa soya sosunu, limon suyunu, balı, zencefili, sarmısağı koyup, karıştırın, sosisleri dörde keserek bu karışımın üstüne yerleştirip, serin bir yerde 2 saat bekletin.
Önce fırınınızın ızgarasını en yüksek sıcaklığa kızdırın. Bir fırın tepsisine bir çay kaşığı zeytinyağı sürün. Beklettiğiniz sosisleri tabaktan alıp, fırın tepsisine yerleştirin (tabakta kalan karışımı atmayın). Kalan zeytinyağını sosislerin üzerine sürüp, tepsiyi fırına verin ve sosisleri 1 kez çevirerek kızarana, kadar (4-5 dakika) pişirin. Tabaktaki karışımdan 1 çorba kaşığı kadarını küçük bir kaba koyup, harlı ateşte koyulaştırın. Tepsiyi fırından alıp, koyulaşan karışımı sosisslerin üzerine sürün. Sosisleri salata yaprakları üstüne dizip, limon dilimleriyle süsleyerek sıcak sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:28034 • adı:Zencefilli Sosis • gönderen:ASIK • indirme tarihi:21.05.2024 - 16:14