



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər© Azərəcə Yemək Tərifləri

## Kasada Göbələkli Sosiska

Kasede Mantarlı Sosis



8 ədəd sosiska  
Yarım kq göbələk  
1 ədəd soğan  
3 ədəd iti bibər  
1 ədəd pomidor  
6 çorba qaşığı duru yağ  
1 çay qaşığı qara bibər  
1 şirin qaşığı duz  
Üzəri üçün:  
6 dilim pomidor  
1 su stəkanı rəndələnmiş kaşar pendiri

- # İncə qiyılmış soğan yağda çəhraylaşdırılır. Üzərinə iri doğranmış bibər əlavə olunur, bir neçə dəqiqə çevrilir.
- # Üzərinə iri doğranmış göbələk qatışar və sürətli atəşdə sununu buraxana qədər qovrulur.
- # Göbələk tam bişmədən dairə şəklində doğranmış sosiska, duz və qara bibər qatılır.
- # Son olaraq incə doğranmış pomidor əlavə olunur, şəklini itirənə qədər bişirilir.
- # 6 ədəd soba istiliyinə dayanıqlı kasa nimçəyə düzülür. Sausulu xərc kaselere paylaşdırılır.
- # Üzərlərinə 1 dilim pomidor qoyular və kaşar sepilir.
- # Nimçə əvvəldən isidilmiş 200 dərəcə sobaya verilər, kaşarlar əriyib çəhraylaşana qədər bişirilir.
- # İsti olaraq süfrəyə gətirilər.

Qeyd: Vəsaitlər sobada da bişəcəyi üçün çox qovrulmamalıdır.