



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

Sosiskalı Kartof

Sosisli Patates



6 Ədəd sosiska
6 Ədəd orta boy kartof
2 Ədəd orta boy quru soğan
2 diş sarımsaq
1 Ədəd pomidor
2 Ədəd iti bibər
1 Çay stəkani duru yağ
1 Çorba qaşığı sous
1,5 su stəkani su
1 şiriniyyat qaşığı duz

- # İncə qiyılmış soğan və sarımsaq duru yağda çəhraylaşdırılır.
- # Üzərinə qiyılmış iti bibər qatılır, saralana qədər qovrulur. Rəndə pomidor və sous qatılır.
- # Daha sonra quşbaşı doğranmış kartoflar atılır və su əlavə olunur, Qapağı bağlanılır, orta - batıq atəş arasında yarım saat bişirilir.
- # Son olaraq dairə şəklində doğranmış sosiskalar və duz əlavə olunur. Qapaqlı olaraq 15 dəqiqə daha bişirilir
- # İsti olaraq xidmətə təqdim edilir.

Not: Sosiskalı kartofun ləzzətini artırmaq üçün; kimyon, kəklik, quru nanə də istifadə edilə bilər.