



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

Sasiskalı Salat

Sosisli Salata



- 4 Ədəd sasiska
- 15 Ədəd göbələk
- 3 Yemək qaşığı mayonez
- 2 Ədəd təzə soğan
- 1 Çay qaşığı duz
- 1 Ədəd sivrı bibər
- 5 Qornişon turşusu

- # Sasiskalar əvvəlcə 4 parçaya kəsilir, sonra zər şəklində eninə doğranır.
- # Çox az yağda yarım olaraq qızardılır.
- # Göbəklər limonlu, duzlu suda qaynadılır, süzülür, 5-6 parçaya kəsilir.
- # Qornişon turşuları da zər şəklində doğranır.
- # Qarışdırma qabına qızarmış sasiska, doğranmış göbələk, turşu, sivrı bibər və soğan qoyulur.
- # Üzərinə mayonez əlavə edib qarışdırılır.
- # Ən son duz səpilir qarışdırılır, xidmət edilir.

Not: Bu salata mayonezde ve qəzarmış sasiskada yağ olduğu üçün duz istifadə edilməz.