



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

## Püredə Sosiska Sote

Püredə Sosis Sote



Yarım kq. sosiska  
1 Ədəd iri quru soğan  
3 Ədəd iti bibər  
2 Ədəd pomidor  
Yarım çorba qaşığı sous  
5 Çorba qaşığı duru yağ  
Yarım şirin qaşığı qara bibər  
1 Şiriniyyat qaşığı duz  
Püre Üçün;  
4 Ədəd orta boy kartof  
1 Su stəkanı süd  
2 Su stəkanı su  
Yarım çorba qaşığı kərəyağı  
Yarım şiriniyyat qaşığı qara bibər  
Yarım şiriniyyat qaşığı duz  
Üzəri Üçün;  
3 Çorba qaşığı rəndə kaşar  
4-5 Budaq cəfəri

# Quru soğan incə qıyılar, duru yağda şəffaflaşana qədər qovrulur. İçinə sous və incə qıyılmış iti bibər əlavə olunur.

# Sousun qoxusu gedincə incə doğranmış sosiska qatılır. 5 dəqiqə sonra küp şəklində doğranmış pomidor, duz və qara bibər əlavə olunur. Orta atəşdə 15 dəqiqə bişirilir.

# Bu vaxt kartofların qabıqları soyular, quşbaşı böyüklüyündə doğranar, bir qazana köçürülər, üzərinə iki su stəkanı su əlavə olunur.

# Qazan orta qızdırmalı ocağa yerləşdirilər. Daşmaması üçün yarım qapaq bağlanılır. Kartoflar yumşalınca süd əlavə olunur, yaxşıca yumşalana qədər bişirilər.

# Daha sonra kartoflara kərəyağı, qara bibər və duz qatılır. Püre aləti ya da çəngəllə əzərək püre halına gətirilər.

# Püre xidmət qabına köçürülər, ortası hovuz kimi açılır. Ortasına sosiska sote h Üzərinə qıyılmış cəfəri və rəndə kaşar səpilir.

# İsti olaraq xidmətə təqdim edilər.

**Not:** Püredə sosiska sote xidmət edilmədən dərhal əvvəl qısa müddət üçün, 200 dərəcə sobaya verilə bilər.