



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

Sosiskalı Kartof

Sucuklu Patates



- 5 - 6 Ədəd orta boy kartof
- 1 Kiçik yumaq sosiska
- 1 Ədəd iri quru soğan
- 3 Diş sarımsaq
- 2 Ədəd iri pomidor
- 2 Ədəd iti bibər
- 6 Çorba qaşığı günəbaxan yağı
- 1 Şiriniyyat qaşığı duz

- # İri quru soğan incə yeməli doğranar, qazana köçürülər, üzərinə duz və günəbaxan yağı qoyular.
- # Orta atəşdə soğan şəffaflaşıb kiçilənə qədər qovrulur. Üzərinə incə qyılmış sarımsaq və kiçik doğranmış iti bibər əlavə olunur.
- # İti bibər saralana qədər qovrulur, incə doğranmış sosiska qatılar. Sosiska qızarana qədər bişirilər.
- # Üzərinə rəndə pomidor əlavə olunur, qazanın qapağı bağlı olaraq, orta atəşdə 5 dəqiqə qədər bişirilər.
- # Ən son quşbaşı böyüklüyündə doğranmış kartof qatılar, qarışdırılır. Pomidorun ehtiva etdiyi su vəziyyətinə görə isti su əlavə olunur.
- # Sosiskalı kartof əvvəl sürətli atəşdə 10 dəqiqə, sonra batıq atəşdə 20 dəqiqə olmaq üzrə 30 dəqiqə bişirilər.
- # İsti olaraq süfrəyə gətirilər.

Not: Sosiskalı kartofun orijinal tərifində, pomidor yerinə pomidor sousu istifadə edilər.