



## Saucisses A La Pâte De Tomate

Salçalı Sosis



10 saucisses longues  
2 oignons  
2 pommes de terre  
2 tomates  
1 cuillère à soupe de pâte de tomate  
½ tasse de thé d'huile  
1 cuillère à thé de poivron noir  
1 cuillère thé de sel  
1 tasse d'eau chaude

- # Coupez les oignons en forme de demi-cercle. Coupez les pommes de terre en petit morceaux carré. Coupez les tomates en en forme de carré.
- # Mettez de l'huile dans une casserole. Rajoutez les oignons puis faites cuire.
- # Rajoutez de la pâte de tomate. Mélangez puis rajoutez les tomates. Faites cuire jusqu'à que la couleur change.
- # Rajoutez les pommes de terre, mélangez puis fermez le couvercle. Faites cuire pendant environ 20 minutes.
- # A la fin du temps, rajoutez les saucisses coupé à la longueur de deux cm, du sel, du poivron noir et de l'eau chaude. Faites cuire couvert pendant 15-20 minutes.
- # Servez chaud.

N-B; Vous pouvez rajouter moins d'eau si la quantité de jus de tomate est trop.