BÜFE SOSİSLİ PATATES



12 adet adet küçük taze patates
200 gr büfe sosis
1 adet kuru soğan
1 su bardağı doğrabmış domates
1 çay bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz

Soğan çok ince kıyılır, tencereye atılır, sıvıyağ eklenir ve orta ateşte pembeleştirilir.
Üzerine soyulmuş ve kuşbaşı doğranmış patatesler eklenir, karıştırılır. Kapak kapatılır. 5-6 dakika pişirilir.
Sonra dikey olarak dörde kesilmiş sosisler ve tuz eklenir. Tekrar kapak kapatılır.
Bir kaç dakika sonra domates eklenir, ateş kısık konuma alınır, kapak kapatılır ve 20 dakika daha pişirilir.
Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Bu yemeğe arzuya göre 2 diş sarımsak da eklenebilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 2184 | Adı: Büfe Sosisli Patates | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 02:04