

Ask Omleti

Malzemeler

Dilediginiz olcude uzun sosis (Kokteyl sosis olmayacak)

Bir yemek kasigi salca

Sosisleri kizartmak icin sivi yag

Yumurta

Tuz

Yapilisi

Sosisleri bas kisimlarinda 2-3 cm'lik bosluk birakarak bicakla diklemesine kesin.

Kesik uclari dis taraftan tersine dondurerek birbirlerine kurdanla tutturun. Bu asamada sosislerde kirlimalar olabilir. Bu sebeple yavasca ve esneterek kivirin. Kirilanlar damla seklinde pisirilebilir.

Kurdani cikarinca acilmasinlar diye, uc kisimlarini yumurta akina batirin ve yapismayan bir tavaya koyacaginiz yagda onlu arkali kizartin.

Kizaran sosisleri ister ayni tavada ister baska bir tencerede salca ilavesi ile biraz daha kizarttikten sonra, sicak su ilave ederek, sosislerin salcali su icinde iyice pismesini saglayin.

Sosisleri fazla sularini suzerek, baska bir tavaya alin. Tavaya biraz tereyag eritip sosisi koyduktan sonra ortasina bir yumurta kirin ve biraz tuz ekleyin. Yumurtanin beyazinin pismesi icin tava bir kapakla kapatip pisince sicak sicak servis yapilir.