

Sucuk Kavurma

Malzemeler

1 kangal sucuk
3-4 tane yesil biber
3 domates
Patates kızartması
Kekik

Yapılışı

Sucuklar dörde kesilerek ince ince doğranır.

İster sac ta isterseniz ayrı bir tavada kavrularak saca da alınabilir.

Üzerine ister sıvı ister tereyağı konularak kavrulur.

Biber kup doğranarak ayrı bir yerde iki kasık sıvı yağla kavrulur. (hepsi birlikte sulanmasın diye ayrı kavruluyor)

Biberler alınarak aynı yağ kabuğu soyulup doğranan domates ve tuz eklenip kavrulur.

Sac ta kavrulan sucukların üzerine servis yapmadan beş dakika önce biber ve domates suyuyla bir yerde dokulur.

Birlikte beş dakika lezzetlerin buluşması için kaynatılır.

4-5 patates elma dilimi fırında yada normal kızartılarak kenarlarına dizilir.

Üzerine hafif kekik serpistirilir.

Sac ta birlikte servis yapılır.