

Sucuklu Eriste

Malzemeler

2 su bardagi eriste

Sucuk

1 corba kasigi Tereyagi

Kirmizi toz biber

Tuz

Su

Yapilisi

Eristeleri teflon tavada yagsiz olarak kavurduk. Rengi kirmizi - kahverengine donusmeye baslayinca ustunu kapatacak kadar sicak su ekleyip, tuzunu atip kisik ateste demlenmeye biraktik.

Diledigimiz kadar sucugu kup kup dogradik. Ayri bir kapta tereyagini kizdirdik ve icine sucuklari attik. Kirmizi toz biberi ekledik. Sucuklar pismeye baslayinca bu tereyagli sosu demlene eristenin uzerine doktuk. Tereyaginin kokusu eristeye gecek kadar biraz daha demleyip servis ettik.