

# Berlin Currywurst Tabağı

Toplam 28 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~540 kcal

Açılış 5/10

Berlin currywurst, kızarmış bratwurst dilimlerini domatesli köri sosuyla kaplayıp patates kızartmasıyla sunan sokak klasiğidir.

## Malzemeler

- 4 adet Bratwurst
- 1.5 su bardağı Domates püresi
- 2 tatlı kaşığı Köri tozu
- 1 yemek kaşığı Sirke
- 1 çay kaşığı Şeker
- 4 adet Patates
- 2 su bardağı Sıyık yağ

## Yapılışı

1. Patatesleri çubuk doğrayıp kızartmada 6-7 dakika kızartın.
2. Bratwurstleri tavada 8 dakika çevirerek kızartın.
3. Domates püresi, sirke, şeker ve köriyi sos tenceresine alın.
4. Sosu 8 dakika koyulaşana kadar kaynatın.
5. Sosisleri dilimleyip sos ve patatesle servis edin.

### PÜF NOKTASI

Sosu 8 dakika kaynatmak köri tadını domatesle dengeler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine ekstra köri serpili kızarmış patatesle servis edin.