



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

SOSİSLİ KEK



- 2 Adet sosis
- 2 Adet yumurta
- 1 ay bardađı rende beyaz peynir
- 1 u bardađı yođurt
- 1 ay bardağı sıvıyağ
- 2 u bardađı un
- 1 Adet orta boy patates
- 1 Adet arliston biberi
- 1 ay kaşığı çörekotu
- 1 ay kaşığı tuz
- 1 ay kaşığı karabiber
- 1 Paket kabartma tozu

n hazırlık olarak sosis ve arliston biberi ince doğranır. Çiđ patates ve peynir rendelenir, çukur bir kaba yumurta, yoğurt ve sıvıyağ konur. Malzemeler pürüzsüz bir kıvam alana kadar çırpılır.

zerine sırasıyla elenmiş un, rende patates, peynir, kabartma tozu, tuz, çörekotu, karabiber atılır, kısa süre çırpılır.

Karışıma en son sosis ve arliston biberi eklenir, kaşıkla sosis zedelenmeyecek şekilde karıştırılır.

Kek harcı yağlanmiş uzun ya da ortası deliksiz küçük bir tepsiye dökülür, önceden ısıtılmış 180 derece fırında pembeleşene kadar pişirilir.

Sođuduktan sonra kalıptan çıkarılır, dilimlenir, servise sunulur.

Not: İçerisinde patates bulunan hamur iři daha geç bayatlar.