SOSİSLİ KEK



2 Adet sosis
2 Adet yumurta
1 Çay bardağı rende beyaz peynir
1 Su bardağı yoğurt
1 Çay bardağı sıvıyağ
2 Su bardağı un
1 Adet orta boy patates
1 Adet çarliston biberi
1 Çay kaşığı çörekotu
1 Çay kaşığı tuz
1 Çay kaşığı karabiber
1 Paket kabartma tozu

Ön hazırlık olarak sosis ve çarliston biberi ince doğranır. Çiğ patates ve peynir rendelenir, çukur bir kaba yumurta, yoğurt ve sıvıyağ konur. Malzemeler pürüzsüz bir kıvam alana kadar çırpılır.
Üzerine sırasıyla elenmiş un, rende patates, peynir, kabartma tozu, tuz, çörekotu, karabiber atılır, kısa süre çırpılır.
Karışıma en son sosis ve çarliston biberi eklenir, kaşıkla sosis zedelenmeyecek şekilde karıştırılır.
Kek harcı yağlanmış uzun ya da ortası deliksiz küçük bir tepsiye dökülür, önceden ısıtılmış 180 derece fırında pembeleşene kadar pişirilir.
Soğuduktan sonra kalıptan çıkarılır, dilimlenir, servise sunulur.

Not: İçerisinde patates bulunan hamur işi daha geç bayatlar.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1038 | Adı: Sosisli Kek | İndirme tarihi: 28.03.2024 - 15:25