



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər© Azərəcə Yemək Tərifləri

Sosiskalı Keks

Sosisli Kek



- 2 Ədəd sosiska
- 2 Ədəd yumurta
- 1 Çay stəkani rəndə ağ pendir
- 1 Şu stəkani qatıq
- 1 Çay stəkani duru yağ
- 2 Şu stəkani un
- 1 Ədəd orta boy kartof
- 1 Ədəd çarliston bibəri
- 1 Çay qaşığı çörekotu
- 1 Çay qaşığı duz
- 1 Çay qaşığı qara bibər
- 1 Paket qabartma tozu

- # Ön hazırlıq olaraq sosiska və çarliston bibəri incə doğranar. Çiy kartof və pendir rəndələnir, çuxur bir kobud yumurta, qatıq və duru yağ qoyular. Vəsaitlər hamar bir hal alana qədər çirpilar.
- # Üzərinə sırasıyla ələnilmiş un, rəndə kartof, pendir, qabartma tozu, duz, çörək otu, qara bibər atılar, qısa müddət çirpilar.
- # Qarışığa ən son sosiska və çarliston bibəri əlavə olunar, qaşığıla sosiska zədələnməyəcək şəkildə qarışdırılar.
- # Keks xərci yağlanmış uzun ya da ortası dəliksiz kiçik bir nimçəyə tökülər, əvvəldən isidilmiş 180 dərəcə sobada çəhrayılana qədər bişirilər.
- # Soyuduqdan sonra qəlibdən çıxarılar, dilimlənər, xidmətə təqdim edilər.

Qeyd: İçərisində kartof olan xəmir işi daha keç bayatlar.