



## Запеканка из картошки с сосисками

Sosisli Patates Böreği



4 средних картофеля  
3 яйца  
¾ стакана растит. масла  
1 стакан йогурта  
1 стакан муки  
1 пачка разрыхлителя  
1 ч.л. соли  
Для начинки:  
2 сосиски  
1 стакан тертого на терке сыра

- # Картошку почистить и порезать кубиками.
- # В чашке взбить яйца, йогурт и растит. масло.
- # Добавить муку, соль и разрыхлитель, взбивать до однородной массы.
- # Затем добавить порезаную картошку. Квадратную форму обильно смазать маслом и выложить в нее половину массы с картошкой.
- # Сверху положить мелко порезанные сосиски и посыпать тертым сыром и залить сверху вторую половину.
- # Поставить в заранее разогретую до 180 градусов духовку, готовить пока поджарится.
- # Достать из духовки и минут через 10 порезать квадратиками.

Чтобы придать блюду цвета, можно добавить мелко порезанный красный перец.