



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

SOSİSLİ KEK

2 yumurta
3 sosis
1 tatlı kaşığı kuru nane
2 su bardağı un
1 ay kaşığı karbonat
1/2 su bardağı sıvıyağ
1/2 limon
1/2 su bardağı yoğurt
1/2 çay kaşığı tuz

Derin bir kâsede yumurtayı çarpınız. Yoğurt, yağ, tuz, nane, yarım santim kalınlığında doğranmış sosis, limon suyunda eritilmiş karbonat ve elenmiş un ilave edip karıştırınız.

Yağlanmış ve unlanmış küçük kalıba döküp orta hararetili fırında pembe renkte pişiriniz.