SOSİSLİ VE KEREVİZLİ TARTLAR

Ayçiçeği yağı (kabı yağlamak için)
150 gr un
1 yumurta beyazı
1 su bardağı yağsız süt
Yarım su bardağı su
300 g yağsız kıyma
4 adet AYTAÇ - PİLİÇ SOSİS / KOKTEYL
2 kereviz sapı (ince doğranmış)
3 yemek kaşığı yulaf ezmesi
2 yemek kaşığı frenk soğanı
1 yemek kaşığı worcestershire sosu
Tuz ve çekilmiş tane karabiber

1 Fırını önceden 220 derecede ısıtın. 12 derin muffin kalıbını fırçayla az miktarda yağlayın.
2 Bir kaseye unu koyun ve ortasına çukur açın.
3 Yumurta beyazını ve sütü katıp çırpın.
4 Suyu ilave ederek pürüzsüz bir kıvama gelene kadar çırpın.
5 AYTAÇ PİLİÇ SOSİSleri minik küp küp doğrayın.
6 AYTAÇ PİLİÇ SOSİSleri, kıymayı, kereviz, yulaf, frenk soğanı, worcestershire sosu, tuz ve çekilmiş tane karabiberi bir kaseye koyup iyice karıştırın.
7 Karışıma 12 adet köfte şekli vererek muffin kalıbına yerleştirin.
8 10 dakika pişirin, fırından çıkarın ve unlu karışımı hızla kalıplara dökün.
9 20- 25 dakika daha veya iyice kabarıp koyu altın sarısı rengini alana kadar pişirin.
10 Sıcak sebzelerle servis edin.

© lezzetler.com tarif no:113924 • adı:Sosisli ve Kerevizli Tartlar • gönderen:Göksen • indirme tarihi:23.04.2024 - 21:04