SOSİSLİ KEK

4 tane yumurta
1 su bardağı yoğurt
Yarım su bardağı sıvıyağ
3 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
3 tane sosis
100 gr beyaz peynir
2 tane domates
2 tane sivri biber
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
Yarım demet dereotu
3-4 yaprak l fesleğen

Sosis, domates ve biberleri küp şeklinde doğrayın. Yumurta, yoğurt ve sıvı yağını mikserin yüksek devrinde 2 dakika çırpın. Kabartma tozu ve unu karışıma ilave edip çırpmaya devam edin. Küp doğranmış peynir, sosis, domates, biber, kıyılmış dereotu, fesleğen ve baharatları ilave edip tahta kaşıkla karıştırın.
Karışımı 28 cm?lik yağlanmış kelepçeli kalıba aktarın ve 180 dereceye ayarlı fırında kızarıncaya kadar yaklaşık 45 dakika pişirin. Kalıptan çıkarıp kare şekilde doğrayarak sıcak ya da ılık servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:131992 • adı:Sosisli Kek • gönderen:fido • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:03