SOSİSLİ KEK

3 adet sosis
2 adet çarliston biber
3 adet taze soğan
3 su bardağı un
3 yumurta
125 g Sana Crème Bonjour
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı rende kaşar
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
Tuz ve karabiber
Sosu İçin:
1 kutu Sana Crème Bonjour salatalık turşulu dereotlu peynirli sandviç sürme
1,5 su bardağı yoğurt
2 yemek kaşığı mayonez

1. Sosisleri halka halka doğrayın.
2. Çarliston biberlerin tohumlarını çıkarıp kıyın.
3. Taze soğanları ayıklayıp kıyın.
4. Derin bir kâsenin içine oda sıcaklığında beklettiğiniz yumurtaları kırın.
5. Üzerine yoğurdu, yumuşamış Sana Crème Bonjour koyup çırpın.
6. Bir süzgeç yardımıyla unu ve kabartma tozunu eleyin.
7. Kırmızı pul biberin yarısını, tuz ve karabiberi de koyup iyice karıştırın. Sana ile yağladığınız fırın tepsisine tuzlu kek harcının yarısını koyup düzeltin. Üstüne doğranmış sosislerden 12 adet ayırıp kalanını, kıyılmış çarliston ve taze soğanları koyup düzeltin.
8. Sosis ve sebzelerin üzerlerini kalan kek harcı ile iyice kapatın. Üzerini ayırdığınız sosis ve kalan kırmızı pul biber ile süsleyip önceden 200 derecede ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişirip dilimledikten sonra sıcak olarak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:29402 • adı:Sosisli Kek • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:23.05.2024 - 22:46