



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSİSLİ KEK

4 yumurta
2,5 ay bardađı yođurt
2 ay bardađı sivi yađ
1 ay kasığı tuz
3 su bardađı un
1 paket kabartma tozu
Yarım su bardağı rendelenmiş beyaz peynir

Yumurta, yoğurt, sivi yağ ve tuzu 1-2 dakika irpin. Üzerine un ve hamur kabartma tozunu ekleyip tekrar irpin. Peynir rendesi ve ince doğranmış sosisleri ilave edip karıştırın. 26 cm apındaki yağlanmış tepsiye döküp önceden ısıtılmış 175 dereceli fırında 35-40 dakika pişirin.

[ML@ Sosisli Kek için tıklayın](#)