



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSİSLİ KİŞ

4 ay bardağı un
100 gr. margarin
yarım çay bardağı su
tuz
Üzeri için;
250 gr. soğan
3 adet sosis
1 demet maydanoz
1 orba kaşığı tereyağı
3 adet yumurta
1 paket krema
1 küçük yoğurt
Tuz
Karabiber

Un, margarin ve tuzu karıştırın, azar azar su ilave edip yoğurun. 30 dakika dinlendirin. Soğanı uzun uzun, sosisi küçük küçük doğrayın. Hamuru kelepçeli bir kalıba döküp 200 derece fırında 15 dakika pişirin. Bu arada bir çorba kaşığı tereyağını eritin, soğanları kavurun, sosisleri atıp çevirin, tuz ve karabiber ekleyin. İnce kıyılmış maydanozu ilave edin. Tavayı ocaktan alın. Yumurtaları çırpın, krema ve yoğurdu katın. Fırından aldığınız hamurun üzerine soğanlı malzemeyi, onun da üzerine kremalı malzemeyi dökün. 180 derece fırında yarım saat pişirin. Dilimleyerek servis yapın.