



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSİSLİ SANDAL

Malzeme

- 200 g Sana Crème Bonjour
- 2 ad yumurta
- 1 kahve fincanı yoğurt
- 1 paket kabartma tozu
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- Aldığı kadar un
- Harcı:
- 5 adet sosis
- 1 su bardağı rende kaşar
- 1 tatlı kaşığı kekik

Hazırlanışı

1. 1 adet yumurtanın sarı ve beyazını ayrı kaplara ayırın. Kaşar peyniri rendeleyin. Sosisleri uzunlamasına 4 parçaya kesip, daha sonra istediğiniz boyda küçük parçalara bölün.
2. Bir kâsenin içine unu, tuzu, kabartma tozunu ve oda sıcaklığında yumuşattığınız Sana Crème Bonjour ilave edip, iyice yoğurun.
3. Daha sonra harcın içine kâsenin içine kırdığınız yumurtayı, yumurta beyazını, yoğurdu, kırmızı pul biberi ilave edip, yoğurun.
4. Hamur kıvamına gelince (ele yepişmeyecek) hafifçe unladığınız tezgâhta yoğurup, hamura oval bir şekil verin.
5. Unlanmış merdane ile hamuru açın. Hamurun ovak şeklini bozmamaya çalışın. Açılmış hamurun üzerine keskin bir bıçak yardımıyla uzunlamasına şeritler çizin.
6. Kesilen şeritlerin içine sosisleri batırıp, bütün hamura sosisleri batırın.
7. Sosislerin üzerine kekiğin yarısını serpin. Kekiğin üzerine rendelenmiş kaşar ile kaplayı, kalan kekiği üzerine serpin.
8. Hamurun kenarlarına ayırdığınız yumurta sarısını sürün.
9. Sosisli Sandalı, önceden 185 derecede ısıttığınız fırında 25?30 dak. Üzeri kızarana kadar pişirip, sıcak olarak servis edin.