



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSİSLİ SEBZELİ TUZLU KEK

- 3 adet sosis
- 2 adet havuç
- 3 adet yumurta
- 5 adet mantar
- 1 su bardağı süt
- 0.5 paket sana yağı
- 3 yemek kaşığı sıvı sana
- 2 su bardağı un
- 3 adet patates
- 1 paket kabartma tozu

Sosisleri halka halka doğrayın. Havuçların kabuklarını soyup, haşlayın, tavla zarı büyüklüğünde doğrayın. Taze soğanları, mantarları, sivri biberleri ve dereotlarını ayıklayıp, kıydıktan sonra ayrı ayrı kaplara alın. Patatesleri küp küp doğrayıp, kararmamaları için su dolu bir kaptaki bekletin. Küçük bir tavada Sıvı Sana[?]yı kızdırıp, kızan yağda doğranmış sosisleri ve sivribiberleri ekleyip, kavurun. Daha sonra içine mantarları ilave edip, mantarlar suyunu çekene kadar sote edin. En son olarak içine haşlanmış havuçları, patatesleri, bezelyeyi, kıyılmış taze soğanı ve dereotlarını ilave edip, tuz-karabiber ile baharatlandırıp, sote edin. Pişen harcı yayvan bir tabağa alıp, soğuyun. Derin bir kase içerisinde yumurtaları ve sütü çırpıp, içine unu ve kabartma tozunu ekleyerek ilave edip, karıştırın. En son olarak içine soğutulmuş harcı koyup, tahta bir kaşık ile karıştırın. Kek harcını Sıvı Sana ile yağladığınız kek kalıbına dökün. Önceden 185 derecede ısıttığınız fırında 35-40 dakika pişirip, sıcak olarak servis edin.