



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSİSLİ TART

1 kg. patates
3 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
2 yumurta
5-6 sosis
2 domates
3 soğan
2 sivri biber
2 çorba kaşığı margarin
1 çorba kaşığı galeta unu
Tuz
Karabiber

Patatesleri soyup iri iri doğrayalım. Az su ekleyip yumuşayınca kadar haşlayalım. Çatalla ezerek püre haline getirelim. Kaşar peyniri, çırpılmış yumurta, tuz ve karabiber ilave edip karıştıralım. Sosislerin zarlarını soyup ince ince dilimleyelim. Domatesleri yıkayıp kabuklarını soyalım ve küp şeklinde doğrayalım. Sivri biber ve soğanları temizleyip ince ince doğrayalım. Margarini tavada eritip soğanları pembeleştirelim. Sivri biber ve domatesi ekleyip koyulaşınca kadar kavuralım. Sosis, tuz ve kara biber ilave edip karıştıralım. 5 dakika sonra ateşten alalım. Dilimli kek kalıbını yağlayıp galeta unu serpelim. Patates püresinin yarısını kalıba alıp üzerine sosli karışımı yayalım. Kalan püre ile üzerini kaplayıp 150 derece ısıtılmış fırında pişirelim. Daha sonra dilimleyerek servis yapalım.