



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSİSLİ TOPKEK

4 adet Banvit Piliç Sosis (her biri 3'e kesilmiş)
6 çorba kaşığı zeytinyağı
2 adet yumurta (sarı ve beyazı ayrılmış)
125 gr un
180 ml süt
Ketçap (servis için)

Zeytinyağını, 12 adetlik muffin tepsisinin boşluklarına paylaşırın. Önceden ısıtılmış 180°C fırında, muffin kalıplarındaki yağ iyice sıcak oluncaya kadar, birkaç dak. ısıtın.
Yumurta beyazlarına bir tutam tuz serpin ve orta devirli mikserle, kar gibi köpük köpük oluncaya kadar, yaklaşık 6-7 dak. çırpın.
Ayrı bir kaptaki yumurta sarılarını, orta devirli mikserle, krema kıvamına gelinceye kadar, yaklaşık 5-6 dak. çırpın.
Yumurta sarılarına, spatula ile kesme hareketi yaparak, 4 veya 5 seferde ve her seferinde yedirdikten sonra yumurta beyazlarını ve aynı şekilde unu ekleyip, yedirin.
Tahta spatula ile karıştırmaya ara vermeden, yavaş yavaş sütü akıtıp, yedirin.
Yumurtalı malzemeyi hızlıca, ısıtılmış yağlı muffin kaplarının 2/3'ü dolduracak şekilde paylaşırın ve her birine bir parça sosis koyun. Kalıbı önceden ısıtılmış 180°C fırına yerleştirin ve üzerleri altın sarısı renk alıncaya kadar, yaklaşık 20 - 25 dak. pişirin.
İlinincaya kadar dinlendirin ve arzu ederseniz ketçap ile birlikte servis yapın.

