



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSİSLİ YORKSHİRE PUDİNG

450 g AYTAÇ - PİLİÇ KOKTEYL SOSİS

2 yemek kaşığı mısırözü yağı

1 su bardağı un

2 adet yumurta

3/4 su bardağı süt

3/4 su bardağı su

Tuz

1 dal taze fesleğen yaprağı

1 adet limon (dilimlenmiş)

1 AYTAÇ - PİLİÇ KOKTEYL SOSİS 2'leri iki cm kalınlığında dilimleyin. Derin bir kare tepsiye dizin.

2 Üzerlerine mısırözü yağını sürün. Önceden ısıtılmış 220 derece fırında 10 dakika pişirin.

3 Bu arada Yorkshire pudding için unu ve tuzu bir kaptaki karıştırın.

4 Ortasını havuz şeklinde açın. Yumurtaları kırın.

5 Sütün yarısını ekleyin, tahta kaşıkla iyice karıştırın.

6 Kalan sütü ve suyu ekleyin, pürüzsüz bir kıvam alana dek karıştırmaya devam edin.

7 Hamuru AYTAÇ - PİLİÇ KOKTEYL SOSİS 2'lerin üzerine dökün.

8 Aynı fırında 20-30 dakika daha pişirin.

9 Fesleğen serpin ve limon dilimleriyle birlikte servis yapın.

