



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUCUKLU ÇERKEZ ÇÖREĞİ

Emine Beder

3 yumurta
1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı yoğurt
1/4 kantal sucuk
1 su bardağı un
2 su bardağı mısır unu
1 paket kabartma tozu
3 orta boy soğan
Tuz
Karabiber
Kurunane

Ön hazırlık olarak soğanların kabuklarını soyalım. Küçük küçük doğrayalım. Tavaya sıvı yağı alalım. Küp doğranmış soğanları tavaya aktaralım. Soğanlar pembeleşmeye başladığında küçük küçük doğranmış sucukları da ilave ederek, 3 dakika daha çevirip ateşten alalım. Tuz, karabiber ve kuru naneyi de ekleyelim. Yumurtaların birinin sarısını ayıralım. Çırpma kabına yumurtaları ve yoğurdu aktarıp mikserle karıştıralım. İçine 1 su bardağı unu, kabartma tozunu ve kek hamuru kıvamına gelecek kadar mısır ununu ilave edelim. Hazırladığımız soğanlı ve sucuklu içi de hamura ilave edip, karıştıralım. Fırın tepsisini margarinle yağlayıp, hafifçe un serpelim. Hamuru tepsiye boşaltıp, üzerine 1 adet yumurta sarısı sürelim. Önceden ısıtılmış fırına tepsiyi sürelim. Üzeri kızardıktan sonra fırından alalım. İliandıktan sonra dilimleyerek servis yapalım.

