



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TOAD IN THE HOLE (LONDRA)

Ethem Özdemir

12 adet sosıs  
1 ay kaşığı ayçiçek yağı  
Hamuru için:  
140 gr un  
2 adet yumurta  
175 ml yarım yağlı süt  
Yarım ay kaşığı tuz  
Fırın 220 dereceye ısıtılır.

Sosisler yağla birlikte 20x30 cm'lik bir fırın kabına konur, 15 dakika kızarana kadar pişirilir.

Bu arada hamur yapımına başlanır: Un, yarım çay kaşığı tuzla bir kâseye boşaltılır, ortasında bir çukur açılır ve yumurtalar kırılır. Karıştırmak için bir mikser kullanılır, ardından süt çırpılarak yavaşça eklenir. Sosisler tam anlamıyla kızarmış olana kadar bekletilir.

Sosisler fırından dikkatli bir şekilde çıkarılır. Tam olarak kızarmamış ise tepsi birkaç dakika pişene kadar ocağın üzerinde tutulabilir.

Hamur karışımı dökülür, fırının st rafına aktarılır, 25-30 dakika kabarana ve altın rengine gelene kadar pişirilir. Sos ve en sevilen sebzeyle servis yapılır.

Not: Un, yumurta ve sütle yapılan Batter Puddings ya da diğer adıyla Yorkshire Pudding, 18. yüzyıl başlarında İngiltere'de, özellikle yoksul kesim tarafından çok benimsenmiş ve popüler olmuştur. Bu dönemde, özellikle Batter Pudding'in içine konan küçük et parçacıklarıyla yapılmış ve çok lezzetli anlamına gelen 'vulgar' ismi ile anılmış ve zaman içinde ismi "Hamur içinde pişirilen et" anlamına gelen "Toad in the hole" ile anılmaya başlanıp bugünkü orijinal halini almıştır.

