

# Yorkshire Toad in the Hole

Toplam 60 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 40 dk

4 kişilik

Orta

~620 kcal

Açılış 9/10

Toad in the hole, kızartma sosu yumurtalı hamuru içinde kabartma soğan sosuyla sunan İngiliz fırın yemeğidir.

## Malzemeler

- 8 adet Dana sosis
- 1.3 su bardağı Un
- 3 adet Yumurta
- 1.3 su bardağı Süt
- 3 yemek kaşığı Yağ
- 2 su bardağı Soğan sosu
- 0.5 çay kaşığı Tuz

## Yapılışı

- Un, yumurta, süt ve tuzu pürüzsüz çırpın 20 dakika dinlendirin.
- Fırın 220°C'ye ısıtın.
- Sosisleri yağlı fırında 2 dakika kızartın.
- Kabartma hamuru hızlı sosislerin üstüne dökün.
- Yemeği 220°C fırında 25 dakika kabarmaya kadar pişirin.
- Fırın kapağını 20 dakika açmayın.
- Soğan sosuyla sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Yağ ve tepsiyi çok kızdırmak hamurun fırında hızlı kabarmasına sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Soğan sosu ve bezelye ile fırında kızartarak servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Yumurta

Süt