



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSİSLİ BANYOLU BÖREK

3 adet yufka
7 tane sosis
250 gr. kaşar peyniri
4 adet domates
1 adet yumurta
4 yemek kaşığı sıvıyağ

Sosis ve kaşar peynirini kibrit çöpü kalınlığında doğrayın.

Domatesleri de soyup küp küp doğrayın.

Biraz sıvı yağ sürüp malzemenin hepsini birbirine harmanlayın.

Yufkayı üçgen dilimler halinde kesin geniş kısmına harcı koyup yufkanın iki kısmını kıvrın ve sigara böreğinden büyük rulolar sarın.

Suyun altına sokup çıkarın.

Diğer yufkalar içinde aynı işlemi yaptıktan sonra yağlanmış fırın tepsisine dizin.

Önceden ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

Not: İsterseniz önceden hazırlayıp buzluğa atabilirsiniz. Fakat buzluktan çıkardıktan sonra suyun altına sokmayın.

