



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSİSLİ KARNİYARIK BÖREK

Gülhan Kara

- 1 adet taze yufka
- 4 adet sosis
- 1 adet domates
- 2 adet sivri biber
- 1 çay fincanı kadar rendelenmiş kaşar peyniri
- 1 çorba kaşığı ketçap
- 1/2 çorba kaşığı sıvı yağ
- 1 yumurta sarısı
- 1 tutam çörekotu

Yufkayı 4 eşit parçaya bölerek üçgenler halinde kesin.

Sosisleri uzunlamasına dörde bölün. Biberleri ve domatesleri ince ince dilimleyin.

Sıvıyağ ve ketçabı karıştırıp fırça ile yufkaların üzerine sürün.

Her bir yufkanın geniş ucuna sosis parçalarını, domates ve biber dilimlerini yerleştirip bir tutam peynir serpin.

Yufkayı iki ucundan katlayıp paçanga sarar gibi yuvarlayarak sarın.

Böreklerin açılmaması için uçlarını parmak ucuyla ıslatarak yapıştırın. Böreğin üzerini 3 cm kadar malzeme görünecek şekilde bıçağın ucuyla kesin. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp çörekotu serpin.

Philips airfryer'in pişirme haznesini çıkarın. Bir mutfak fırçası kullanarak haznenin dibini hafifçe yağlayın.

Börekleri pişirme haznesine yerleştirin. Isıyı 180 dereceye getirin. Pişirmeyi başlatmak için zamanlama düğmesini 18 dakikaya ayarlayın. Börekleri sıcak servis edin.

Not: Karniyarik böreğini kıymalı ve sebzeli içle hazırlayabilirsiniz. Yanında turşu ve yeşil salata ile birlikte servis yapabilirsiniz.

