



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ÇİÇEK SOSİSLİ BÖREK

Oktay Usta

6 yaprak milföy  
6 adet parmak sosis  
1 adet yumurta  
Çörekotu  
Örkide sıvı yağ

### YAPILIŞI

Sosislerin uçlarına, bıçak yardımıyla 1.5 cm. kadar 6 kesik yaptıktan sonra, milföy hamurunun bir uuna koyup rulo şeklinde sarıyoruz. Bitiş yerlerini yağladığımız tepsiye gelecek şekilde yan yana diziyoruz. Yumurta şansına bir kaşık Örkide sıvı yağ koyup, fırça yardımıyla üzerine sürüyoruz. Susam veya çörek otu serpip 180 derece fırında nar gibi kızarana kadar pişiriyoruz.

Not: Sosislerin milföy hamurunun her iki tarafından birer parmak uu kadar çıkması gerekiyor. Hamurun boyu büyük gelirse biraz keserek sosislerin çıkmasını sağlıyoruz. ıkan parçalan da üzerine baharat serperek çubuk şeklinde pişirip değerlendiriyoruz.

