SOSİSLİ RULO BÖREK

1 yufka kişi başına
4 adet sosis
250 gr gravyer peyniri
2 domates (büyük)
4 tane sivri biber
1 bardak zeytinyağı

Yufkaları üst üste genişçe bir yere yayarak ortalarından ikiye bölün. Bir tanesini açıp üzerine uzunlamasına olarak bir kat dilimlemiş domates bir kat peynir, biber ve doğranmış sosisleri dizin. Sonra tekrar peynir, biber ve domatesle örtün. Yufkanın köşelerini içeri katlayarak rulo haline getirin. Bütün yufkaları bu şekilde hazırladıktan sonra kızgın yağda kızartarak servis yapın.

ML® Sosisli Patates Böreği için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:49002 • adı:SOSİSLİ RULO BÖREK • gönderen:yasemin&mükremin • indirme tarihi:19.03.2024 - 10:31