



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSİSLİ ÇÖREK

MALZEME:

4 Bardak un
1 Bardak yoğurt
250 gr. tereyağı
1 Adet yumurta
1 Kahve kaşığı tuz
1/2 Paket Kabartma tozu
3 adet sosis

HAZIRLANIŞI:

Düz bir yerde yağla un bir bıçakla ince ince kesilir. İçine yumurtanın sarısı, yoğurt, tuz ve kabartma tozu konduktan sonra elle yuğrula yuğrula bir hamur yapılır. Hamur biraz açılır ve rula haline getirilerek üzerine bir bez kapatılır. Buzdolabına (veya serin bir yere) konur. Bir gün sonra kullanılır. Hazırlanan hamurdan bir parça alınır. Bir parmak genişliğinde yufka gibi açılır. İster dört köşe parçalara ayrılır, ister yuvarlak. Bu parçaların ortasına evvelâ uzunlamasına ikiye ayrılmış, sonra tekrar ikiye bölünmüş birer parça sosis konur, hamurun uçları birleştirilir. Kenarları parmakla basılır, tepsiye dizilir. Fırında üstü kızarana kadar pişirilir. (Pişerken hamur, bol yağ bırakır, tam manasıyla pişince bu yağı tekrar yutar.)

[ML® Sosisli Mini Rulo için tıklayın](#)[ML® Briyoş için tıklayın](#)