



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ACILI BÖREK

2 adet ince kıyılmış taze soğan  
1 dis ince doğranmış sarımsak  
3 yemek kaşığı acili sos  
1 yemek kaşığı un  
400 gr domates  
1 1/2 çay kaşığı tuz  
1/4 çay kaşığı acı kırmızı biber sosu  
yoğurt  
2 yumurta  
4 adet sosis  
500 gr bezelye  
500 gr küçük küçük kesilmiş pısmıs patates  
1/4 su bardağı rende kasarpeyniri  
ayçiçek yağı  
kesilmiş yeşil biber  
dilimlenmiş turp  
4 adet yufka

Taze soğanı, sarımsağı, yeşil biberleri 2 yemek kaşığı ayçiçek yağında soğanlar pembelesinceye kadar pisirin. Acili sosu ve tuzu ekleyin. Yaklaşık 1 dakika daha bekleyin. Domatesleri, acili kırmızı biber sosunu da ilave edin. Kısık ateşte 5 dakika pisirin. Yoğurt ile yumurtaları ayrı bir kapta karıştırın ve yavaş yavaş acili sosun 1/3'ünü katin. Bunları büyük bir kaba boşaltın. Kısık ateşte pisirin ve tam kaynamak üzereyken alın. Sosisleri ufalayın ve geniş bir tavanın içinde 2 yemek kaşığı ayçiçek yağı ile altüst yapın ve yağını süzün. Sosisleri, patatesleri, bezelyeleri ve rende kasar peynirinin 1/4'ünü, acili sosun 1/2'sini orta boy bir kapta karıştırın. Her yufkayı ikiye bölün. Parçaların üzerine 1 yemek kaşığı acili sosu dökün ve yayın. Yufkanın tam ortasına bir miktar sosis koyup dikkatlice yuvarlayın ve ortasından bir tahta kürdan geçirin. fırın tepsisine 1 bardak acili sos dökün ve yayın. Börekleri dizin sosun geri kalanını üstüne dökün. kalan rende kasar peynirini de üzerlerine serpin ve fırında 30 dakika pisirin. Kürdanları çıkarın üzerini ince kıyılmış taze soğan ve turp ile süsleyin.