



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEBEK KUNDAĞI

- 3 su bardağı un
- 2 çay bardağı süt
- 2 yumurta
- 1 paket kabartma tozu
- 1 çay kaşığı tuz
- 10 adet sosis
- 50 gr margarin
- 1 küçük kase siyah zeytin

Boş kaba unu alın içine süt margarin yumurta tuz kabartma tozu koyun ve yoğurun hamuru merdaneyle açın parmak kalınlığında uzun uzun kesin 1 tane sosis alıp sosisin bir ucu görünecek şekilde sarın bohçaları fırına verin fırından çıkınca sosisin görünen kısmına siyah zeytinle 2 göz şeklinde süsleyin.

