



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BOHÇA BÖREĞİ (SOSİSLİ)

3 adet yufka  
1 ay bardağı süt  
1 ay bardağı sıvıyağ  
1 adet yumurta sarısı  
İçi için:  
200 gr beyaz peynir  
1 demet maydanoz  
3-4 adet sosis  
Tuz

3 adet yufkayı, süt ve sıvıyağ karışımı ile tek tek yağlayıp, üst üste koyarak yapıştırılın.  
Beyaz peyniri rendeleyip, sosisleri ve maydanozları ince ince doğradıktan sonra peynire katarak, iyice karıştırılın.

Yufkanın üzerine hazırladığımız peynirli içi serpiştirerek, her tarafına yayalım.

Yufkanın yuvarlak kenarlarını ortaya doğru zarf şeklinde katlayıp, önce 4'e bölelim. Daha sonra her bir parçayı köşeden köşeye keserek, üçgen parçalar elde edelim.

Yağladığımız fırın tepsisine dizip, buzdolabında yarım saat dinlendirelim. Üzerine 1 yemek kaşığı sıvıyağ ile ıptığımız yumurta sarısını sürüp, çörekotu serperek, fırında 180 °C'de, kızarıncaya kadar pişirelim.

---