



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇITIR YUFKALI SOSİSLER

Malzeme:

2 adet hazır yufka

2 paket parmak sosis

Bizim Mutfak Ayçiçek Yağı

gazoz kapağı

1 paket kürdan

Hazır yufkaları üst üste serip önce yarım ay olacak şekilde ikiye katlayın, sonra da tekrar üst üste gelecek şekilde ikiye katlayın. Gazoz kapağı yardımıyla katladığınız yufka diliminden kapak büyüklüğünde yuvarlaklar elde edin. Bu işlemi yufka bitene dek sürdürün. Elde ettiğiniz yufka parçaları ve dilimlenmiş parmak sosileri küçük kürdanlara dizin. İsteğe göre parmak sosilerin bütünü tek olarak kürdanlara da dizebilirsiniz. Dizme işlemi bittikten sonra hazırladığınız yufkalı sosileri kızgın yağda birkaç dakika kadar kızartıp hemen çıkartın. Fazla yağının süzülmesi için kağıt havlu üzerine aktarın. Servis yapın.