



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARNİYARIK BÖREK (SOSİSLİ)

Emine Beder

- 3 adet yufka
- 3 çorba kaşığı yoğurt
- 1/3 su bardağı sıvı yağ
- 2 adet yumurta
- 2 adet domates
- 4 adet sivri biber
- 100 gram beyaz peynir
- 1 demet maydanoz
- 2 adet sosıs
- 1 paket kabartma tozu

Bir kaba 2 yumurtayı kırılım, içine yoğurdu, kabartma tozunu, sıvı yağı ekleyerek karıştırılım. Ayrı bir yerde peyniri ezip, ince kıyılmış maydanoz ilave ederek karıştırılım. Sosisleri boyuna ve enine eşit bölerek, 8 parça elde edelim. Domatesleri dörde keselim, sivri biberleri ikiye keselim. Bir yufkayı açalım. Yağlı-yumurtalı börek harcının yarısına yakını döküp fırça ile yufkanın her tarafına yayalım. Üzerine ikinci yufkayı serelim. Hazırladığımız harcın iki kaşığı ayırıp, kalanını yufkanın üzerine boşaltalım. Tekrar fırça ile sürüp son yufkayı yayalım. Yufkayı enine ve boyuna (artı şeklinde) dörde keselim. Dört eşit üçgen elde edeceğiz. Daha sonra bu üçgenleri ortalarından tekrar kesip 8 eşit üçgen parça elde edelim. Her bir parçanın geniş kenarına peynirli harçtan bir miktar koyarak sigara böreği sarar gibi rulo yaparak saralım. Hafifçe yağlanmış fırın tepsisine börekleri dizelim. Böreklerin karın kısmını, boyuna derince keselim. Kesilen yerlere bir sosıs, bir domates ve bir biber dilimi sıkıştırıp, kenarda kalan kısımlara ayırdığımız börek harcından fırça yardımı ile sürelim. Börekleri önceden ısıtılmış 250 dereceli fırında pişirelim.