



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAZIR YUFKADAN SUCUKLU BÖREK

Malzemeler:

5-6 adet hazır yufka,
1 paket margarin,
1 ay bardağı süt,
yeteri kadar sucuk,
2adet yumurta sarısı.

Yapılışı:

Margarini eritin içine sütü ekleyin. Yufkaları açıp içine sıvı karışımdan sür. Zarf şeklinde katlayıp dörde kes 4 adet kare elde edeceksin. Bu karelerin içine küçük doğranmış sucuklardan her bir parçaya koy uçlarından kapatıp bohça katlar gibi katla açık yerini alta gelecek şekilde yağlanmış tepsiye sırala kalan yufkalarıda aynı şekilde bitesiye kadar devam et. Üzerine yumurta sarısı sürüp susam ek 200 derece kızgın fırında pişir. İstenirse böreği üzerini kurumaması için örtüp ertesi gün pişirebilirsiniz.

Not: Bu tarifi birde şöyle deneyin yufkalara bohça şekli verdikten sonra yağlı suya batırıp çıkarın elinizle hafif suyunu sıkın tepsiye sıralayıp pişirin. (1 bardak suya yarım bardak sıvıyağ)

[ML® Sucuklu Börek için tıklayın](#)