



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAZIR YUFKAYLA SOSİSLİ BÖREK

MALZEMELER

6 adet haşlanmış sosis
1 adet domates
2 adet sivri biber
1 çay kaşığı kekik
1/2 çay kaşığı tuz
1/2 çay kaşığı karabiber
3 adet yufka
2 çorba kaşığı yoğurt
6 çorba kaşığı sıvı yağ
2 adet yumurta (birisinin sarısı böreğin üzerine sürmek için saklanacaktır)

HAZIRLANIŞI

Bir yufkayı düz bir zemine serin. Üzerine yoğurt, yağ ve yumurtadan elde edilen karışımı döküp her yerine yayın. Üzerine ikinci yufkayı kapatarak ikinci yufaknın üzerine de karışımdan dökün. Üçüncü yufkayı da onun üzerine kapatarak en üste de karışımdan dökün ve üst üste duran yufkaları üçgen şeklinde 8 parçaya bölün. Sosisleri ince halka halka doğrayın, domatesleri küp küp kesin, biberleri ince halka şeklinde kesin. Tuzu, kekiği, karabiberi ve doğranılan bu malzemeleri karıştırarak harcı hazırlayın. Sonra hazırlanan bu harcı, 8 parçaya bölünen yufkaya paylaştırın ve her bir parçayı sarın. Börekleri yağlanmış tepsiye yerleştirip üzerlerine yumurta sarısını sürün. Ardından 250 derece ısıtılmış fırında 35 dakika pişirin.

[ML® Sosisli Gül Börek için tıklayın](#)