



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARIŞIK GÜL BÖREĞİ

7 yemek kaşığı tereyağı
2 adet domates
100 g AYTAÇ ÇERKEŞ SUCUK
2 adet yumurta
1 bardak süt
5 adet yufka
100 g AYTAÇ - FISTIKLI DANA SALAM
7 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı
2 adet çarliston biber
4 yemek kaşığı yoğurt
5 adet AYTAÇ - DANA KOKTEYL SOSİS

İç harcı hazırlamak için; AYTAÇ ÇERKEŞ SUCUK, AYTAÇ - FISTIKLI DANA SALAM, AYTAÇ - DANA KOKTEYL SOSİS, çarliston biber ve domatesi küçük küçük küp şeklinde doğrayıp bir kaba alın.

Bu kaptaki kaşar peyniri ve baharatlarla iyice harmanlayın.

Yufkaya sürmek için; süt, yoğurt, yumurta ve yağı iyice karıştırın.

Yufkaları ortadan ikiye bölerek iki parçaya ayırın.

Kopardığınız yufkaya önce fırça yardımıyla süt ve yoğurt karışımını sürün.

Sonra iç harcını ekleyin ve rulo haline getirerek sarın.

Rulo halindeki yufkamızı içe doğru kıvrarak gül şekli verin.

Üzerine tekrar karışımımızdan sürün.

İsteğe bağlı olarak üzerine çörek otu veya susam serpiştirin.

Kalan yufkaları da aynı şekillerde yaparak yağlanmış fırın tepsisine dizin ve önceden 200 derecede ısıtılmış fırında pişirin.

