



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAŞARLI SUCUKLU BÖREK

<https://www.sabah.com.tr>

2 adet yufka
Yarım çay bardağı zeytinyağı
Yarım su bardağı süt
2 adet yumurta
1 su bardağı doğranmış sucuk
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Yufkalardan birini tepsiye yayın. 1 çorba kaşığı zeytinyağı ve bir yumurtanın sarısını yufkanın üzerine sürmek için ayırın. Kalan zeytinyağı, yumurta ve sütü çırparak harç hazırlayın. Yufkanın üzerine bu harçtan 3-4 kaşık gezdirin. İkinci yufkadan küçük küçük parçalar koparıp ve tepsideki yufkanın üzerine serpin. Yumurtalı harçtan 3-4 kaşık daha gezdirin. Küçük küçük doğranmış sucuk ve rendelenmiş kaşar peynirini yufkaların üzerine serpin. Tepsiden kenarlarına sarkan yufkaları bükerek tepsinin yanına toplayın. Ayırdığınız bir kaşık zeytinyağı ve bir yumurta sarısını karıştırıp bir fırça yardımıyla yufkanın kenarlarına sürün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 25-30 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

