



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SUCUKLU KAŞAR PEYNİRLİ BÖREK

- 3 tane yufka
- 1 tane yumurta
- 1 çay bardağı süt
- 100 gr margarin
- 1 kase sucuk (küçük doğranmış)
- 1 kase kaşar peyniri rendesi
- 1 paket çörekotu
- 1 paket susam

Yufkamızı alıp ikiye bölüyoruz.

Diğer tarafta sütü, erimiş margarini ve yumurtayı çırpalım.

İç malzememiz olan sucukla kaşar peynirimizi karıştıralım.

İkiye böldüğümüz yufkanın bir parçasını alıyoruz, daha sonra hazırladığımız sütlü karışımı sürüyoruz. Sucuklu kaşarlı içimizden koyup rulo yapıyoruz.

Diğer yufkalarıda aynı şekilde hazırlıyoruz. 6 tane rulomuz oluyor.

Yağlı kağıt serdiğimiz tepsimize yerleştiriyoruz.

Rulo böreklerimizin üzerine sütlü karışımdan sürüyoruz.

Çörekotu ve susam serpiyoruz.

200 dereceli fırında pişiriyoruz.

Fırından çıkınca 3 parmak kalınlığında kesip sıcak iken servis yapıyoruz.