



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY SOSİSLİ BÖREK (EKMEK HAMURUNDAN)

250 gr hazır ekmek hamuru
30 gr. margarin
8 sosis
4 yemek kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri
1 yumurtanın sarısı
2 yemek kaşığı haşhaş
Kızartmak için;
Ayçiçeği yağı

Margarini oda ısısında yumuşatıp küçük parçalara kesin. Ekmek hamuruna ilave edip yoğurun.

Hamuru 8 eşit bezeye ayırın. Her bezeyi unlu zemine alıp merdane ile açın. 10 santim uzunluğunda ve 6 santim genişliğinde oval hamurlar hazırlayın.

Sosislerin iki ucunu artı işareti şeklinde kesin. Kızgın yağda uçları çiçek gibi açılıncaya kadar kızartıp kâğıt havlu üzerine alın.

Hamurların içine kaşarpeyniri serpiştirip sosisleri yerleştirin. Rulo şeklinde sarıp yağlanmış fırın tepsisine aralıklı olarak dizin. Üzerlerine bıçakla enlemesine çizikler atın. Yumurta sarısı sürüp haşhaş serpin.

Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 20 dakika pişirip sıcak olarak servis yapın.