



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY SOSİSLİ HAZIR YUFKA BÖREĞİ

3 adet hazır yufka
yarım litre süt
3 adet yumurta
2 çorba kaşığı tereyağı
1.5 su bardağı beyaz peynir ve kaşar peynir karışımı
4-5 adet sosis

Yufkaları gelişigüzel, iri paraçalar halinde doğrayın. Parçalanmış yufkaları büyük bir fırın kabına alın. Bir kapta tereyağını eritin. Yumurtaları iyice çırpın. Süt ve erittiğiniz margarini çırpılmış yumurtalara ilave edin. Sosisleri haşlayın. Yufkaları, doğranmış sosisler ve ufalanmış peynirin yarısıyla karıştırın. Isıya dayanıklı bir kaba alın. Üzerine kalan peyniri serpiştirin. Önceden 200 derecede ısıtılmış fırına atın. 40 dakika pişirdikten sonra çıkartın ve servis yapın.

[ML® Çabuk Börek için tıklayın](#)