



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MAYALI BÖREK

6 su bardağı un,  
1,5 su bardağı süt,  
1 çorba kaşığı kuru maya,  
4 çorba kaşığı margarin,  
2 adet yumurta.

İçine:

12 adet kokteyl sosis,  
2 adet domates,  
1 adet çarliston biber,  
yarım çay bardağından az sıvıyağ,  
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri.

Üzerine:

1 adet yumurta sarısı

6 su bardağı unu derin bir kaba alın. Ortasını açın. 1 çorba kaşığı kuru mayayı, 1 buçuk su bardağı sütle karıştırın. Sütü mayalı una, 4 çorba kaşığı margarini ve yumurtalarla birlikte ekleyin. Yoğurduğunuz hamuru 12'ye bölüp çay tabağı büyüklüğünde açın. İç malzemesini hazırlayın. Bunun için sıvıyağda küçük doğranmış biber ve domatesi soteleyin. Sosisleri de atıp bir iki çevirip tavayı ocaktan alın. Sosisli harcı ve 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peynirini hamurların üzerine paylaşın. Sonra rulo biçiminde sarın. Kenarlarını kapatıp, 1 saat dinlendirin. Üzerine yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarana dek pişirin.

---