SALAMLI SOSİSLİ BÖREK

8 adet milföy hamuru
125 g beyaz peynir
120 g AYTAÇ DANA SOSİS
50 g AYTAÇ ETLİ DANA SALAM
1 adet domates
2 adet biber
1 adet yumurta

1 Karıştırma kabının içerisine beyaz peyniri, doğranmış AYTAÇ ETLİ DANA SALAM ?ı ve AYTAÇ DANA SOSİS leri ekleyin ve karıştırın.
2 Milföy hamurlarının 4 tanesini fırın tepsisine alın. Kenar kısımlarına yumurta sarısı sürün.
3 Hazırlanan harçtan büyük parçalar alın ve milföy hamurlarının ortasına yerleştirin.
4 Diğer kalan 4 milföy hamurunun da ortalarını kare şeklinde kesin. Kesilen yeri peynirlerin üzerine doğru yerleştirin.
5 Açıkta kalan peynirlerin üzerine de doğranan domates ve biberleri serpin.
6 Yumurta sarılarını sürün ve önceden ısıtılmış 180 derecedeki fırında yaklaşık 15 dakika pişirin.

© lezzetler.com tarif no:113882 • adı:Salamlı Sosisli Börek • gönderen:Göksen • indirme tarihi:18.05.2024 - 03:31