



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SALAMLI SOSİSLİ BÖREK

125 Gr Sana Hamurışı
50 gr salam
1 Kase SOSİS
125 gr beyaz peynir
1 Adet Domates
12 Adet milföy hamuru
2 Adet biber
1 Adet yumurta

Karıştırma kabımızın içersine peyniri, doğranmış salam ve sosisleri koyup elimizle karıştırıyoruz. Milföy hamurlarının 6 tanesini fırın tepsisine alıyoruz. Kenar kısımlarına yumurta sarısı sürüyoruz. Hazırlanan harç tan büyük parçalar alıp milföy hamurlarının ortasına koyuyoruz. Diğer kalan 6 milföy hamurunun da ortalarını kare şeklinde kesiyoruz. Kesilen yeri peynirlerin üzerine doğru yerleştiriyoruz. Açıkta kalan peynirlerin üzerine de doğranan domates ve biberleri koyuyoruz. Yumurta sarılarını da sürüp önceden ısıtılmış fırına veriyoruz.