



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSİSLİ YUFKA BÖREĞİ

Yufka (2 adet)
Sosis (5 adet)
Süt (4 yemek kaşığı)
Sıvıyağ (6 kaşık)
Yumurta (1 adet)
Kızartmak için:
Sıvıyağ (1 bardak)

2 adet yufkayı üst üste koyarak tezgahın üzerine serin ve kenarlarını bıçakla keserek kare formuna getirin. 5 adet aynı boyutta yufka elde edecek şekilde katlayın.

Bir kabin içine 1 yumurta sarısı ve dört kaşık süt ekleyerek çırpın ve tezgahın üzerindeki yufkanın üzerine sürün. Yumurta sürdüğünüz yufkanın içine sosisi yerleştirin ve yufkaları rulo biçiminde sarın. Üzerine tekrar yumurta sürün. Aynı işlemi diğer yufka ve sosisler için uygulayın.

Sarma işlemini tamamladığınız yufkaları önceden kızdırdığınız yağın içine yerleştirin. Börekleriniz kızarana kadar 4-5 dakika yağın içinde çevirin.

Kızaran böreklerinizi önceden havlu kağıt serdiğiniz servis tabağının içine alın ve soğuyana kadar bekleyerek servis edin.

