



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSİSLİ BÖREK

1 paket üçgen yufka
İç harç için:
300 gram sosis
3 büyük köy biberi
5 adet domates rendesi
1 yemek kaşığı salça
3 yemek kaşığı sıvı yağ
Tuz
Karabiber
Pulbiber
İç Sosu için;
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı sıvı yağ
Üzeri için:
1 yumurta
Çörekotu
Susam

Sosisli börek tarifi için sosis, biber, salça ve domates rendesini güzelce kavurun. Ardından baharatlarını da katarak karıştırın. Ocağın altını kapatın. Yufkaların daha güzel kabarması için iç sos malzemelerini de başka bir kâsede karıştırın. Yufkaları hazırladığınız iç sosla güzelce ıslatın. Ardından iç harçtan koyarak sarın ve yağlı kağıt serili tepsiye dizin. Üzerine yumurta sürün ve çörek otu ya da susamla süsleyin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişirin.

