



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SOSİSLİ BÖREK (HAZIR YUFKA)

3 yufka
3 çorba kaşığı margarin
2 çorba kaşığı yoğurt
2 yumurta (1 yumurtanın sarısı ayrılır)
6-7 sosis
2-3 sivri biber
2 küçük domates
1 kahve kaşığı kekik
Tuz

Sosisleri haşlayıp, süzün. Domates ve biberlerle birlikte tavla zarı iriliğinde doğrayın. İçine tuz ve kekiği de ekleyin. Eritilip, soğutulmuş margarin, yoğurt ve yumurtayı birlikte çırpın. Bu karışımı yufkaların arasına sürüp, üst üste koyun. Dörde, daha sonra da her parçayı üçe kesin. Yufkaların geniş kenarlarına sosisli içten koyun. Kenarlarını kapatıp, sarın. Dikdörtgen oluşturacak şekilde sarın. Yağlanmış tepsiye dizin. Üzerine yumurta sarısı sürüp, fırında kızarana kadar pişirin.

[ML® Sosisli Patates Böreği için tıklayın](#)
