



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SOSİSLİ BÖREK

Elif Korkmazel

2 adet yufka  
3 çorba kaşığı sıvı yağ  
1 çay bardağı su  
3 çorba kaşığı zeytinyağı  
1 su bardağı kaşar peyniri  
1 su bardağı doğranmış sosis  
1 adet yumurta sarısı  
Haşhaş tohumu

Yufkalardan birini yayın. Su ve zeytinyağını karıştırıp yarısıyla yufkanın her yanını yağlayın. İkinci yufkayı üzerine yayın ve kalan karışımla ıslatın. Kenarları ortaya doğru kapatarak kare şekli verin, dört kenarına rendelenmiş kaşar peyniri ve küçük doğranmış sosisleri koyun. Yufkanın dört ucunu ortaya doğru katlayın. Oluşan üçgen parçaları bıçakla ikiye bölün. Üzerine yumurta sarısı sürüp haşhaş tohumu serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişirin.