



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSİSLİ BÖREK

<https://www.elele.com.tr>

4 su bardağı un
20 gr yaş maya
Yarım su bardağı ılık su
1 yumurta
1 tatlı kaşığı toz şeker
2 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı ılık süt
1 çay bardağı ayçiçek yağı
İç harcı için:
6 uzun sosis
Üzeri için:
Yumurta sarısı

Yaş mayayı hamur yoğurma kabına alın. Ilık suyu ekleyip mayayı eritin. Yumurta, şeker, tuz, ılık süt ve ayçiçek yağını ekleyip karıştırın. Unu azar azar ilave edip hamuru yoğurun. Hamuru 6 eşit bezeye ayırıp 20 santim çapında açın. üzerine ayçiçek yağı sürüp sosisi yerleştirin. Rulo şeklinde sarıp hamurun üzerinde verev olacak ve sosis görünecek şekilde kesikler yapın. Tüm malzemeyi aynı şekilde hazırlayın. üzerine yumurta sarısı sürüp yağlanmış fırın tepsisine dizin. önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirin.

