



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSİSLİ BÖREK

Yarım kilo un
350 gram margarin yağı
3 yumurta
1/4 limonun suyu
1 tatlı kaşığı tuz
8 sosis
1 bardak su
1 çorba kaşığı hardal

Hamuru açacağınız yereelediğiniz unun ortasını havuz gibi açın.

Bu kısma suyu, limon suyunu, 1 tatlı kaşığı veya yeterince tuzu ve iki yumurtayı koyarak elle iyice yoğurun. Sonra bu hamuru toplayıp ortasından ikiye bölün ve üzerine nemli bir bez örterek bir süre dinlenmeye bırakın. Tekrar alıp elle hafifçe yassıtacağınız hamurların ortalarına yağı yerleştirip bastırın ve bir süre de böyle dinlendirin.

Bu yağlı hamuru merdane ile yarım santim kalınlığında bir yufka olarak açın.

Bu yufkayı da dörde katlayıp yeniden bir kenarda dinlendirin.

Bu işi üç defa tekrarladıktan sonra yeniden bir yufka açıp bunu 6'şar santimlik parçalara bölün.

Öte yandan sosisleri yıkayıp bir süre haşlayın.

Sonra küçük küçük kestiğiniz hamurların üzerine önceden hazırlamış olduğunuz hardaldan sürüp ortasına hamurun boyunda ve ortalarından kesilmiş birer parça sosis yerleştirin.

Hamurun bir kenarına koyduğunuz sosisi, hamurun öteki ucu ile örtüp o kenarı da alttan getirip hamurun öbür ucuna yapıştırın.

Böylece hazırladığınız sosisli börekleri bir tepsiye dizin.

Üzerlerine kalan yumurtayı sürerek orta derecede bir fırın koyarak 25 dakika pişirin.

Sonra da sıcak sıcak servis yapın.

