



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SOSİSLİ BÖREK

9 tane sosis

350 gr. kadar mayalı hamur (istediğiniz herhangi bir hamur tarifini kullanabilirsiniz.)

3 çorba kaşığı sıvı yağ

Margarin (tepsiyi yağlamak için)

1 yumurta

Mayalı hamuru sıvı yağ (zeytinyağı veya çiçek yağı) ile birlikte yoğurun.

Hamurunuzun az bir kısmını ayırın. Geri kalanı 25 cm. genişliğinde dikdörtgen şeklinde açın.

Yumurtaı çırpın ve bir tutam tuz ekledikten sonra hamura sürün. 3 sosisi dar kenara ucuca dizin, hamuru üzerlerine katlayın.

Tekrar 3 sosisi dizin, hamuru katlayın. Bütün sosisler bitip hamur rulo halinde katlanınca kenarları ve uçları bastırarak kapatın.

Ruloyu yağlanmış tepsiye alın, üzerine çırpılmış yumurta sürün. Bir kenara ayırmış olduğunuz hamuru açın, bundan ince şeritler kesin.

Bu şeritleri rulonun üzerine enlemesine koyarak süsleyin. Yumurta sürün. 400 derecede kızarana kadar pişirin. Dilimleyerek servis yapınız.