



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSİSLİ BÖREK

Hamuru için:

250 gr margarin

Tuz

3 su bardağı süt

İçi için:

5 adet sosis

1/4 kantal sucuk

1 adet iri domates

2-3 adet yeşil biber

1 adet yumurta

öreotu

Unu bir kaba koyun, margarini katı halde una yedirin. Süt ve tuzu ekleyin. Orta yumuşaklıkta bir hamur elde ettikten sonra sosis, sucuk, biber ve domatesi küçük doğrayın. Sote edin. Hamuru iki parçaya ayırın. Her parçayı 4 mm kalınlığında dikdörtgen olarak açın. Bir parçasını hafif yağlanmış tepsiye yerleştirin. Üzerine sote yaptığınız harcı koyun. İkinci parçayı da üzerine yerleştirin. Yumurta sarısını sürün ve öreotu serptikten sonra önceden ısıtılmış orta ısıdaki fırında pembeleşinceye kadar pişirin.