



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSİSLİ BÖREK

MALZEMELER

Hamur için :

1/2 kg un

400 gr margarin

1/2 kahve fincanı zeytinyağı

1 çorba kaşığı limon suyu

1 su bardağı soğuk su

İç için :

200 gr doğranmış sosis

2 adet doğranmış domates

1 adet soğan

3 adet sivri biber

2 çorba kaşığı sıvı yağ

tuz, karabiber

HAZIRLANIŞI

Unu eleyip hamuru yoğuracağınız yere serpin. Ortasını açıp içine, tuz, limon suyu, zeytinyağı ve soğuk suyu ilave ederek yoğurun. Hamuru ortasından karşılıklı yarı seviyeye kadar keserek dört halka meydana getirip üzerine nemli bir bez örtün. 30 dakika kadar bekletin.. Hamuru çıkartıp, margarini ortasına yerleştirdikten sonra hamuru kapatın. Yağı dışarıya taşırmadan 5-6 cm kalınlığında açın. Tekrar katlayıp, 30 dakika kadar daha bekletin. Hamuru tekrar açın. Bu işlemi 3 defa tekrarlayın. Son olarak istediğiniz kalınlıkta açın. Sıvı yağı kızdırıp, yemeklik doğranmış soğanı hafifçe pembeleştirin. Sivri biberi doğrayıp. soğanla birlikte biraz pişirin. Küp küp doğradığınız domatesi ve sosisleri ilave edip biraz daha pişirin. Tuz ve karabiberini ilave edin.Açtığınız hamuru karelere bölüp. içlerine hazırlamış olduğunuz börek içini koyup, üçgen biçiminde kapatın. Üzerine yumurta sarısı sürün. Orta ateşte üstü kızarana dek fırında pişirin.

[ML® Sosisli Gül Börek için tıklayın](#)