



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSİSLİ BÖREK

500 gr sosis (ince kıyılmış)
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 kahve kaşığı kekik
1 yumurta (1 çorba kaşığı sütle hafif çırpılmış)
Hamuru:
250 gr (2 bardak) un
1 çay kaşığı tuz
90 gr (6 çorba kaşığı) margarin
5-6 çorba kaşığı çok soğuk su
90 gr (6 çorba kaşığı) tereyağı

Hamuru hazırlamak için un ve tuzu büyük bir kaseye eleyiniz. Margarinini ikiye bölüp, yarısını una katınız. Parmak uçlarınızla unu yağa, ekme içi görünümüne alana kadar yediriniz. 5 çorba kaşığı suyu una katıp, yumuşak bir hamur elde edene kadar bıçakla karıştırınız. (Hamur çok kuru olursa 1 çorba kaşığı daha soğuk su ekleyiniz.) Hamuru hafifçe unlanmış tezgaha çıkarıp, unlanmış bir merdane ile açarak dörtgen haline getiriniz. Kalan margarinini (3 çorba kaşığı) yeniden ikiye bölüp, yansını (1 1/2 çorba kaşığı) ufak u-fak parçalar halinde kesiniz. Bu parçaları hamurun 2/3'üne aralıklı olarak yerleştiriniz. Hamurun 1/3'ünü yağın üstüne katlayıp, öteki 1/3'ünü de öteki tarafa katlayarak düzgün, kare biçimi bir paket haline getiriniz. Hamuru a-çık uçlar size bakacak biçimde çevirip, yeniden dörtgen biçiminde açınız. Kalan margarinini (1 1/2 çorba kaşığı) küçük parçalar halinde aralıklı olarak üstüne yerleştiriniz. Yeniden üçe katlayıp, çevirerek bir kez daha açınız. Hamuru yağlı kağıda veya alüminyum kağıda sarıp, buzdolabında 10 dakika bekletiniz. Bunu kalan tereyağı ile tekrarlayarak hamuru tekrar yağlı kağıda sarıp, buzdolabında 30 dakika daha bekletiniz. Orta boy bir kasede sosis etini, tuz, biber ve kekiği tahta bir kaşıkla iyice ezerek birbirine karıştırınız. Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (200 °C) getirip, ısıtınız. Hamuru buzdolabından alınız. Hafifçe unlanmış tezgaha hamuru 0,5 cm'den daha ince olarak dörtgen biçiminde açınız. Hamuru keskin bir bıçakla uzunluğuna ikiye bölüp, kenarlarını düzeltiniz. Bu parçaları ayırınız. Ellerinizi hafifçe unlayarak sosis etini ikiye bölünüz ve hamurun boyu ile aynı uzunlukta sosis biçiminde yoğurunuz. Sosisleri hamur şeritlerinin ortalarına yerleştiriniz. Bir fırçayı suya batırarak hamurun kenarlarını ıslatınız. Uzun kenarın birini ıslatılmış diğer kenarla birleşecek şekilde kaldırarak iki kenarı birleştiriniz. Sosis böreklerini büyük bir tepsiye boyu boyunca yerleştiriniz. Üstüne yumurta karışımını sürünüz. Keskin bir bıçakla 5 sm eninde parçalara kesiniz ve birbirlerinden hafifçe ayırınız. Tepsiyi fırına sürüp, börekleri 20-30 dakika, hamur altın sarısı bir renk alana kadar pişiriniz. Tepsiyi fırından alıp, sosis böreklerinizi ısıtılmış bir servis tabağına aktararak servis ediniz. (Dilerseniz börekleri bir tel ızgara üstünde soğuttuktan sonra da servis edebilirsiniz.)