



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSİSLİ ÇELENK

250 gr Mini Sosisler
500gr Milföy hamurları
75 gr margarin
Kırmızı Biber
Çörekotu
1 adet yumurta sarısı

Fırınınızı milföy hamurlarının paketinde yazılan dereceye ısıtın. Milföy hamurlarını buzluktan çıkarın hafif yumuşasın.

Mini sosisleri (büyükleri bölerek küçültebilirsiniz) bir tencerede hafifçe haşlayın.

Milföy hamurunuzun büyüklüğüne göre dikdörtgen şeklinde kesin. Boyutu sosisler içine yerleşince dışından çıkıp görünecek şekilde olmalıdır.

Hafifçe haşlanan sosisleri ayrıyeten bir tavada sana margarinle hafif kızartıp hamurların içine yerleştirin ve üstlerini kapatın. Çelengin yuvarlak şeklini verebilmeniz için hamurların birbirine yapışması gerekli. Milföy hamurlarında bu işlemi yapabilirsiniz. Parmaklarınızla kenarlarından bastırarak sosis rulolarını yapıştırın.

Yuvarlak şekli oluşturduktan sonra bir yumurtanın sarısını üstlerine sürün. En üste biraz çörek otu serperek süsleyin. Milföy paketlerinin üzerinde yazan süre kadar (üst kısmı hafif kızarana kadar) önceden ısıtılan fırında pişirin.

Çelengin kurdelaşı için kırmızı biber kullanacağız. Kırmızı biberi kurdela şeklinde kesin ve çelenge yerleştirin.

