



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSİSLİ ÇÖREK

200 gr. margarin

200 gr. un

200 gr. süzme yoğurt

1 yumurta sarısı

Çöreklerin üzerine sürmek için 1 yumurta sarısı

Tepsiyi yağlamak için margarin

10-15 tane kadar sosis

Margarin, un, yoğurdu ve yumurta sarısını iyice yoğurduktan sonra bu hamuru bir gece buzdolabında dinlendirin. Ertesi gün ise hamuru 6 mm. kalınlıkta açın ve üçgen şeklinde kesin. Şimdi her bir üçgenin ortasına bir sosis oturtup bunları sarın. Hamurların üzerlerine yumurta sarısı sürün ve yağlanmış tepsiye oturtup orta ısıda fırında 25-30 dakika kadar pişirin. Piştikten hemen sonra da biraz soğumaya bırakıp ılık olarak servis yapın. Bu çörekleri sosisten başka marmelat, salam ya da peynirle de doldurabilirsiniz. Ancak o zaman da kenarlarını iyice kapamalısınız.