



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SOSİSLİ ÇÖREK

### MALZEMELER

125 gr margarin  
1 çay baragi sivi yağ  
3 yem.kasigi yoğurt  
2 adet yumurta  
1 pkt.kabartma tozu  
Aldigi kadar un  
Tuz  
İç malzemeler:  
5 adet sosis  
5 yem.kasigi ketçap  
5 adet sivri biber  
1 adet kuru soğan  
1 yem.kasigi çörek otu

### YAPILIŞI

Sosis, kuru soğan, sivri biberi robotta kiyin. Ketçapla karistirin. Oda sicakligindaki margarini, sivi yağı, 1 tam yumurta ve yumurta beyazini, yogurdu, tuz ile karistirin. Un ilave ederek kabartma tozunu katin. Yumusak bir hamur yogurun. Hamuru 2`ye ayirin. Her birini bir cm kalinliginda açin. Sosisli harçtan üzerine yayın. Rulo seklinde kavurun. Üzerine yumurta sarisi sürüp verev olarak kesin. Firin tepsisine yerlestirin. Üzerine çörek otu serpin. 180 derece isitilmis firinda kizarana dek pisirin.

[ML® Sosisli Çörek için tıklayın](#)



Fotoğraf "elmali" tarafından gönderildi. 17.10.2018