



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSİSLİ ÇÖREK

Yuva Maya yaş maya - 1 paket - 42 gr.

Un 4.5 su bardağı - 500 gr.

Su 1 su bardağı - 200 gr.

Yumurta 1 adet

Tuz 1 çay kaşığı - 2,5 gr.

Margarin 1 paket - 250 gr.

İçi için:

Yumurta sarısı 1 adet

Sosis 8 adet

Hamur malzemelerinin tamamı karıştırılarak, kulak memesi yumuşaklığında hamur yapılır. Üstü örtülerek ılık bir yerde iki kat kabarana kadar bekletilir. Dörde bölünür. 20 cm. Çapında ve 2 cm. kalınlığında yuvarlak açılır. Her bir yuvarlak şekil tekrar bölünür. Üçgenlerin geniş kenarına dörde bölünmüş sosislerin birer parçası yerleştirilir ve üçgenin sivri ucu en uçta kalacak şekilde rulo yapılır. Oda sıcaklığında 20 dk. bekletilir. Üzerine yumurta sarısı sürülür ve 200 derecede ısıtılmış fırında 15 dk. pişirilir.