



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSİSLİ EKMEK BÖREĞİ

MALZEMELER

- 3 adet ekmek hamuru
- 150 gr tereyağı
- 1 adet kuru soğan
- 5 adet sosis
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 çay bardağı ceviz
- 1 adet yumurta
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı kırmızı pul biber

YAPILIŞ TARİFİ

Ekmek hamurlarını yoğurma kabına alıp yumuşamış tereyağı ile iyice yoğurun. Sosisleri robotta kıyın. Soğanı doğrayıp sıvı yağda kavurup sosisleri ve biber salçasını ekleyin. Tuzot ve pul biberi ekleyip dövülmüş cevizi katın. Hamuru yarım cm kalınlığında dikdörtgen açın. Hamurun üzerine sosli harcı yayın. Rulo şeklinde sarın. Ortası delikli kek kalıbını yağlayıp unlayın. Hamuru rulo şeklinde kalıba yerleştirin. Üzerine yumurta sarısını sürün. Önceden ısıtılmış 200-220 °C fırında kızarana kadar pişirin. Kalıptan çıkarıp dilimleyip servis yapın.
