



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSİSLİ EKMEK

MALZEMELER

2,5 su bardağı un,
1 paket hazır maya,
1 çay kasığı tuz,
1 çay kasığı toz şeker,
1 yumurta,
1 çay bardağı ilik süt
İç malzeme:
2 yemek kasığı salça,
1,5 çay bardağı su,
1 çay kasığı tuz
1 çay kasığı karabiber,
1 çay kasığı pul biber,
2 çay kasığı kimyon
margarin,
5 adet sosis
Üzeri için:
1 yumurta sarısı

YAPILIŞI

Unu maya ile karıştırın. Üzerine tuz, şeker, yumurta ve sütü ekleyip iyice yogurun. Üzerini kapatıp oda sıcaklığında 30-40 dakika dinlendirin.

Salçayı su ile iyice karıştırıp baharatları ekleyin. Margarini ocakta eritin.

Üzerine salçalı karışımı ekleyip sürekli karıştırarak koyulasıncaya kadar pisirin.

Dinlenen hamuru 5 eşit parçaya bölün. Sosisin uzunluğunda dikdörtgen açın. Salçalı sostan sürün, sosisi üzerine koyun ve rulo şeklinde sarın.

Diğer hamurları da bu şekilde hazırlayıp yağlanmış fırın tepsisine seralayın.

Üzerini kapatıp 20 dakika dinlendirin. Yumurta sarısı sürüp önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında 20-30 dakika pisirin.

[ML® Sosisli Pizza için tıklayın](#)