



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSİSLİ GÜL BÖREK

3 adet yufka
4 adet sos
1 adet kuru soğan
1 çorba kaşığı salça
1 çay bardağı sıvıyağ
Yarım tatlı kaşığı tuz
1 çay bardağı su
Sos için:
1 su bardağı süt
1 adet yumurta
1 çay bardağı sıvıyağ

Sosisler yuvarlak şekilde doğranır. Tavaya yağ konur, ısınınca ince kıyılmış soğan atılır ve yumuşayana kadar kavrulur. Üzerine sosisler ve salça eklenir. Birkaç dakika kavurduktan sonra su konur, tuz eklenir, 5 dakika daha pişirilir, soğumaya bırakılır. Yufkalar artı şeklinde 4'er parçaya kesilir. Geniş kenarlarına sosli karışım konur. Önce rulo yapılır, sonra kendi etrafında sararak gül şekli verilir. Börekler yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine çırpılmış sos karışımı gezdirilir. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızana kadar pişirilir.

[ML® Sosisli Gül Börek için tıklayın](#)