



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSİSLİ KANEPE ÇÖREK

1,5 su bardağı su
3 çorba kaşığı sıvı yağ
1 paket instant maya
1 tatlı kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Harcı için:
12 adet minik sosis
2 çorba kaşığı ketçap
1 çorba kaşığı sıvı yağ
Üzeri için:
1 adet yumurta

Çukur bir kaba ılık su, maya, şeker konur ve karıştırılır. Üzerine sıvı yağ, tuz ve yumuşak bir hamur olana kadar un eklenerek yoğrulur. Hamur yarım saat kadar dinlendirilir. Bu arada sosisler boyuna ikiye kesilir. Dinlenen hamur 24 eşit parçaya bölünür. Her parça sosisin boyu kadar, oval şekilde, elin kenarıyla bastırarak açılır. Üzerine ketçap ve yağ karışımı sürülür. Ortasına yarım sosis konur ve sosis görünecek şekilde rulo yapılır. Çörekler yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine çırpılmış yumurta sürülür. Tepside 20 dakika kadar dinlendirilir. Daha sonra önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

[ML® Sosisli Çörek için tıklayın](#)[ML® Sosisli Mini Rulo için tıklayın](#)