



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SOSİSLİ KREMALI BÖREK

1,5 su bardağı un  
150 gr tereyağı  
1/2 kg sosis  
5 adet yumurta  
1 bardak çiğ krema  
tuz  
karabiber

Hamur açılan yere un dökülür ve ortası çukurlaştırılır. Çukurun içine bir yumurta kırılır. Yağ, küçük parçalar halinde konur. Bir kaşık ılık suda tuz eritilir ve una katılır. Un, yoğrularak hamur haline getirilir. Kıvamına gelince top haline getirilerek yağlı kâğıda sarıp buzdolabına konulur.

sosisler yarım santim eninde dilimlenir. Porselen kâseye üç tane yumurta kırılır ve tuz atılır, iyice çırpılır. Biraz karabiber ve krema katılır. Yumurtalarla kremalar iyice halloluncaya kadar çırpılır. Hamur açılacağı yere biraz un serpilir ve açılır. Küçük bir tepsinin yanlarından sarkacak kadar hamur açılır. Tepsinin içi ve yanları iyice yağlanır ve hamur yerleştirilir. Hamurun üstüne ufak doğranmış sosisler, onun da üstüne krema dökülür. Tepsiden dışarı sarkmış olan hamurun uçları kremanın üstüne kapanır. Tepsi orta ısıdaki bir fırında 40 dakika pişirilir. Börek pişince kalan yumurtada çırpılıp böreğin üstüne sürülür ve 2 - 3 dakika daha fırında tutulur, sonra sıcak olarak servis yapılır.