



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSİSLİ KÜRDAN BÖREĞİ

8-10 adet parmak sosis
3 adet yufka
1 ay bardağı zeytinyağı
3 dal taze soğan
150 gr. beyaz peynir
1 ay bardağı kaşar peyniri

Sosisleri küp küp doğrayıp, üç yemek kaşığı zeytinyağında kavurun. Kıyılmış taze soğanı ve salamı katıp, 1-2 dakika daha kavurun. Harç soğuduktan sonra rendelenmiş beyaz peynir ve kaşar peynirini ilave ederek karıştırın. Yufkaları dörde bölün. Üzerlerine kalan zeytinyağından sürün. Yufkanın geniş kısmına hazırladığınız harçtan koyun ve rulo şeklinde sarın, daha sonra gül şekli verin ve kürdan batırın. Börekleri yağlanmış fırın tepsisine dizin ve üzerlerine yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında pişirin.