



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSİSLİ ÖRGÜ BÖREK

6 adet milföy hamuru
4 adet sosis
1 adet soğan
1 tatlı kaşığı salça
2 adet sivri biber
2 çorba kaşığı sıvı yağ
Tuz, karabiber
1 adet yumurta

Soğan yağda pembeleştirilir. üzerine sivri biber, salça, tuz, karabiber eklenir. 5 dakika kavrulur. En son daire doğranmış sosis ve 1 çay bardağı sıcak su katılır. 10 dakika sonra ateşten alınır. Bu arada 3 milföy aşağı, 3 milföy yukarı, az bindirirerek yerleştirilir. Üzerinden merdane geçirerek bütün milföy elde edilir. Soğumuş sosisli iç hamurun ortasına uzunlamasına konur. İki tarafta kalan hamurlar 1 parmak eninde , koparmadan şeritler kesilir. Şeritler sosisli içi kapatacak biçimde karşılıklı birbirinin içinden geçirilir. Uçları böreğin altına sokulur. Üzerine yumurta sürülür. 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.