



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSİSLİ ÖRGÜ BÖREK

Malzemesi

1 rulo dondurulmuş milföy hamuru

400 gr sosis

1 soğan

1 sivri biber

1 çay kaşığı adaçayı

1 yumurta

Tuz

Karabiber

Soğan ve biberi temizleyip doğrayın. Sosisleri ince ince doğrayın. Geniş bir kasede doğranmış soğan, biber, sosis, adaçayı, tuz ve karabiberi karıştırın.

Milföy hamurunu 25x35 cm boyutlarında açın. Sosisli karışımı hamurun ortasına uzunlamasına yerleştirin.

Hamurun iki yanında kalan boş kenarlarını bir santim aralıklarla (sosun dibinden uçlara doğru) yatay şeritler halinde kesin. (Saçak yapar gibi) iki taraftaki şeritleri sosun üzerini kapatacak şekilde, çarpazlama olarak saç örgüsü oluşturarak birleştirip şekil verin. Birleşme noktalarına parmağınızla hafifçe bastırarak yapışmasını sağlayın.

Yumurta'yı çırpıp böreğin üzerine sürün. Önceden ısıtılmış 190 dereceye ayarlı fırında 40-45 dakika pişirin. Üzeri altın rengini alınca fırından çıkarıp sıcak ya da ılık olarak servis yapın.

[ML® Sosisli Patates Böreği için tıklayın](#)