



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSİSLİ ÖRGÜ ÇÖREK

50 gr margarin
10 yemek kaşığı yogurt
1 yemek kaşığı pudra şekeri
Aldığı kadar un
1 paket kabartma tozu
1 adet yumurta
1 fiske tuz
6 adet sosis
6 adet sivri biber
1 adet domates

Ön hazırlık olarak sivri biberleri küçük küçük doğrayalım. Sosisleri yuvarlak dilimleyelim. Tavaya yağı alıp, sosisleri ve biberleri 4 dakika kavuralım. Ardından küp küp doğranmış domatesleri ekleyerek iki dakika daha kavurup, tuzunu ve biberini ayarlayıp, ateşten alalım. Ayrı bir yerde eritilmiş margarin alıp, ılıtalım. İçine 10 kaşık yoğurdu, 1 kaşık pudra şekerini, kabartma tozunu ve tuzu ekleyerek karıştıralım. Bu malzemenin alabileceği kadar unu azar azar ilave ederek, kulak memesi yumuşaklığında ele yapışmayacak kıvamda bir hamur elde edelim. Hamuru 2 eşit beze yapalım. Her iki bezeyi de yuvarlayarak düzgün yuvarlak bir top haline getirelim. Merdane ile yarım cm kalınlığında açalım. Ancak açtığımız hamur tam yuvarlak değil, elips şeklinde olmalı. Elips şeklindeki hamurun kenarlarından iç kısma doğru bıçakla kesikler yapalım. Kesiklerin oluşturduğu karşılıklı uçları sosisli için üzerinde birleşecek şekilde çarpaz olarak birleştirelim. Diğer hamuru da aynı şekilde hazırlayalım. Üzerlerine yumurta sarısı sürelim, önceden ısıtılmış fırında pişirelim.

