SOSİSLİ ÖRGÜ

https://www.droetker.com.tr

Hamur:
4 - 4,5 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Instant Maya
1,5 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı toz şeker
50 g yumuşak margarin
1 yumurta akı
2,5 çay bardağı ılık süt
Dolgu:
4 adet sosis
Üzeri için:
1 yumurta sarısı
1 yemek kaşığı çörekotu

Unu derin bir kaba eleyin, mayayı ilave edin ve karıştırın. Üzerine tuz, toz şeker, margarin, yumurta akı ve ılık sütü ekleyip yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Üzerini kapatıp mayalanması için 40-50 dakika bekletin.
Fırın tepsisini margarin ile yağlayın veya pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.
Alt-üst pişirme: 170 °C
Turbo pişirme: 160 °C
Süre sonunda mayalanan hamuru kısa bir süre yoğurun ve iki eşit parçaya bölün. Bir parçasını alıp hafif unlanmış tezgahta merdane ile 15x30 cm boyutlarında açın. 2 adet sosisi hamurun uzun kenarına boydan boya yerleştirin ve rulo şeklinde sarın. Hazırladığınız ruloyu fırın tepsisine alın. Ruloyu hamurun alt kısımları bütün kalacak şekilde 1 cm genişliğinde dilimleyin. Bu dilimleri bir sağa, bir sola olmak üzere yanlara doğru yatırın. İkinci hamuru da aynı şekilde hazırlayın. Üzerlerine yumurta sarısı sürün, çörek otu serpin ve pişirin.
Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika
Fırından çıkarıp ılık veya soğuduktan sonra dilimleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:169383 • adı:Sosisli Örgü • gönderen:gül • indirme tarihi:11.05.2024 - 00:26