



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSISLİ 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 sosıs

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 sosısı hamurun uzun kenarına boydan boya yerleştirin ve rulo şeklinde sarın. Hazırladığınız ruloyu fırın tepsinine 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.



