



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SOSİSLİ PAPATYA ÇÖREĞİ

- 2,5 su bardağı un
- 1 paket instant maya
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 1 adet yumurta
- 1 su bardağı ılık süt
- 70 gr eritilmiş margarin
- 5 adet sosıs
- 2 tatlı kaşığı tuz
- 1 adet yumurta sarısı
- 1 yemek kaşığı sıvıyağ
- 1 yemek kaşığı susam
- 1 adet kırmızı biber
- 1 adet sarı biber
- 1 adet yeşil biber

Hamur malzemelerini karıştırarak normal ele yapışmayan bir hamur elde edilir. Üzeri kapatılarak bir saat dinlendirilir. Mayalanan hamurun havası alınarak on parçaya kesilir. Her parçayı düz bir zeminde el ile hafif bastırarak açılır. İçine sosısın yarısı kesilerek konulur. Sarılır ve bıçakla beş parçaya kesilir. ( alt tarafını koparmadan ) Sosısler yukarı gelecek şekilde çevrilir.

Yağlı kağıt serili tepsiye alınarak yaklaşık yarım saat dinlendirilir. (üzerine bir bez örterek)

Üzerine yumurta sarısı ve sıvı yağ sürülür. Susam atılır.

Minicik doğranan biberler serpiştirilir. 180 derecelik fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.

Ilık servis yapılır.

