



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSİSLİ PİKNIK BÖREĞİ

6 adet kare milföy hamuru

6 adet sosis

1 çay bardağı rende kaşar

2 çorba kaşığı ketçap

1 adet yumurta

Üzeri için:

Susam

3 kare milföy hamuru hafif üst üste bindirerek dizilir. Merdaneyle üzerinden geçilir. 1 kaşık ketçap sürülür. Sosisler uç uca gelecek şekilde konur. Üzerine rende kaşarın yarısı serpilir ve rulo yapılır. Üzerine çırpılmış yumurta sürülür ve susam serpilir. Kalan malzemelerle aynı işlemler yapılır. Rulolar 2 parmak eninde bıçakla kesilir. Yağlanmış tepsiye dizilir. 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.