



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSİSLİ RULO

250 gr. tereyağı
2 yumurta
1 çay bardağı sıvıyağ
3 yemek kaşığı yoğurt
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı tuz
4 su bardağı un
İç malzemesi için:
3 adet sosis
1 orta boy kuru soğan
2 yeşil biber
5 yemek kaşığı ketçap

Önce iç malzeme hazırlanır: Sosisler, soğan ve biber ince doğranır, üzerine ketçap eklenir. Un hariç diğer hamur malzemeleri karıştırılır. Un eklenip yoğrulur. İki parçaya ayrılır. bir parçası merdaneyle açılır, iç harcın yarısı sürülür, rulo yapılır, tepsiye yerleştirilir. Diğer parçaya da aynı işlem uygulanır, üzerine yumurta sarısı sürülerek fırında pişirilir. Fırından çıkınca dilimlenerek servis edilir.