



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSİSLİ RULOLAR

3 su bardağı un
10 gram kuru maya
1 çay kaşığı tozşeker
1 su bardağı ılık süt
1 çay bardağı sıvıyağ, tuz

İç i için:

9 adet uzun sosis
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Üzerine:

1 adet yumurtanın sarısı

Çörekotu

Derin bir kasede 3 su bardağı un, kuru maya, 1 çay kaşığı tozşeker ve tuzu karıştırın. Ortasını havuz şeklinde açın ve içine ılık süt, sıvıyağı koyup yoğurun. Üzerini nemli bir bezle örterek 15 dakika mayalanmaya bırakın. Hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar koparın. Her bir parçayı 4 parmak genişliğinde ve 30 cm uzunluğunda açın. Kenarları düz olacak şekilde kesin. İçlerine rendelenmiş kaşar peyniri serpin. Her bir hamura 1 adet sosisi verev olacak şekilde yerleştirip sarın. Hazırladığınız sosislileri fırın tepsisine dizin ve 15 dakika bekletin. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp, çörekotu serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 25-30 dakika pişirin.