



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSİSLİ RULOLAR

3 su bardağı un
10 g kuru maya
1 çay kaşığı tozşeker
1 su bardağı ılık süt
1 çay bardağı sıvıyağ
Tuz
İçi için;
9 adet AYTAÇ 7 DANA KOKTEYL SOSİS
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
Üzeri için;
1 adet yumurtanın sarısı
Çörekotu

- 1 Derin bir kasede un, kuru maya, tozşeker ve tuzu karıştırın.
- 2 Ortasını havuz şeklinde açın ve içine ılık sütü, sıvıyağı ekleyin, yoğurun.
- 3 Üzerini nemli bir bezle örterek 15 dakika mayalanmaya bırakın.
- 4 Hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar koparın.
- 5 Her bir parçayı 4 parmak genişliğinde ve 30 cm uzunluğunda açın.
- 6 Kenarları düz olacak şekilde kesin. İçlerine rendelenmiş kaşar peyniri serpin.
- 7 Her bir hamura 1 adet AYTAÇ 7 DANA KOKTEYL SOSİS 7'i verev olacak şekilde yerleştirip sarın.
- 8 Hazırladığınız AYTAÇ 7 DANA KOKTEYL SOSİS 7'ileri fırın tepsisine dizin ve 15 dakika bekletin.
- 9 Üzerlerine yumurta sarısı sürüp, çörekotu serpin.
- 10 Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 25-30 dakika pişirin.

