



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSİSLİ SARMA BÖREK

Malzeme:

1 paket parmak sosis

6 adet milföy hamuru

1 tatlı kaşığı kekik

1 tatlı kaşığı salça

Üzeri için :

1 yumurtanın sarısı

çörekotu

Salça ve kekiği bir kasede karıştırın. Milföy hamurlarını tezgahın üzerine yayın. Fırça yardımıyla kekikli salçadan üzerlerine sürün. Her milföy hamurunu ikiye bölün. Her bir hamura birer adet parmak sosis yerleştirip rulo şeklinde sarın. Hamurları yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirin. Üzerlerine yumurta sarısı sürün, isteğe göre susam veya çörekotu serpin. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında üzerleri iyice kızarıncaya kadar pişirin. Sıcak servis yapın.