



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSİSLİ KÜRDAN BÖREĞİ

Emine Beder

2 adet yufka
3 adet sosis
1 su bardağı sıvı yağ
1 gazoz kapağı
Kürdan

Her iki yufkayı da ikiye katlayalım. Yarım daire şeklim alan yufkaları üst üste koyalım. Gazoz kapağını bastırarak yanyana yuvarlak parçalar çıkaralım. Diğer yandan sosislere dilimleyelim. Her bir kürdana; 4 yuvarlak parça yufka, yanma dilimlenmiş bir sosis ve tekrar 4 yuvarlak parça, yanma dilimlenmiş bir sosis şeklinde kürdan dolana dek dizelim. Tavaya yağı alıp, kızdıralım. Kürdanları yağa atıp, nar gibi kızartalım. Delikli kepçe üe yağlarını süzerek yağdan çıkaralım. Sosisli börekleri, kürdanları üe birlikte servis yapalım.

