



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSİSLİ SUCUKLU ÇITIR BÖREK

6 adet yufka
250 gr sıvı yağ
3 çorba kaşığı yoğurt
6-7 adet sosis
250 gr dilimlenmiş sucuk
1 su bardağı galeta unu
1 su bardağı su

Birinci yufka tezgaha serilerek üzerine 2 çorba kaşığı su gezdirilerek sonra üzerine yağ gezdirilir, heryerine sürülür.

Üzerine ikinci yufka konur yine aynı işlem uygulanır, yufkalar bitene kadar devam edilir.

Yufkalar 12 parça olacak şekilde kesilir.

Yufkanın geniş tarafına doğranmış sosis ve dilimlenmiş sucuk konularak kenarları az içe kıvrılıp sigara gibi sarılır.

Diğer yufkalarında aynı şekilde hazırlanır yağlanmış tepsiye dizilir.

Yufkaların üzerine yoğurt sürülür, galeta unuyla her tarafı kaplanır.

Önceden ısıtılmış fırında 180 derecede 30-35 dk pişirilir

