



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSİSLİ YUFKA BÖREĞİ

Malzemeler:

- 3 yufka
- 3 corba kasigi margarin
- 2 corba kasigi yoğurt
- 2 yumurta (1 yumurta sarisi uzerine surulecek)
- 6-7 adet sosis
- 2-3 adet sivri biber
- 2 kucuk domates
- 1 kahve kasigi kekik

Yapilisi:

- 1) Sosis, domates, biber, kucuk kucuk dogranir. Domatesin biraktigi su cekinceye kadar pisirilir. Tuz ve kekik katip karistirilir.
- 2) Erimis yag, yoğurt, yumurta karistirilir. Bu karisimi butun olarak yufkalarin arasina surup uc yufka ust uste konur.
- 3) Yufkalar once dorde sonra her parca tekrar dorde kesilir. Parcalarin genis kenarlarina sosisli harc konup sarilir.
- 4) Hafif yaglanmis tepsiye dizilir. Bicakla ortasindan 2-3cm kesilir. Uzerine yumurta sarisi surulur. 200C de pisirilir. Sicak servis yapilir.