



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

SOSLU SOSİSLİ SİĞARA BÖREĞİ

Yufka
Sosis
3 domates
1/2 soğan
1/2 diş sarımsak
Taze frenk soğanı
Kırmızıbiber
Zencefil
Köri
Tuz
Karabiber
Kızartmak için:
Yağ
Üzeri için:
Domates sosu

Soğan ve sarmısağı rendeleyip yağda soteleyin.

Ardından doğranmış sosisleri ekleyin. Kırmızı biber, zencefili serpin köriyi ekleyin. Tuz ve karabiber ilavesi ile orta ateşte 5 dakika kavurun.

Yufkayı üçgen üçgen kesin.

İç harçtan her bir parçaya koyup sigara böreği şeklinde sarın.

Kızgın yağda kızartın.

Üzerine domates sos ile ikram edin.

