



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUCUKLAMA

1 paket çabuk maya
1 su bardağı süt
Yarım su bardağı su
Yarım kantal sucuk
1 ay kaşığı tuz
1 su bardağı rende kaşar
Un
1 kahve fincanı sıvıyağ
Üzeri için:
1 adet yumurta

Maya, su, süt, sıvıyağ ve tuz bir araya getirilir. Parmak uçlarıyla karıştırılır. Sonra yumuşak bir hamur olana un ilave edilir. Hamurun üzeri kapatılır, yaklaşık yarım saat dinlendirilir. Sonra küp şeklinde doğranmış sucuk ve rende kaşar ilave edilir. Malzemeler homojen bir şekilde dağılacak şekilde yoğrulur. Sonra hamur 4 eşit parçaya ayrılır. Her parça merdaneyle tatlı tabağı kadar açılır. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye konur. Üzerine yumurta sürölür. Bıçakla artı şeklinde kesik atılır. 185 derece fırında kızarana kadar pişirilir.
