



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUCUKLU AY BÖREĞİ

12 adet milföy hamuru
1 adet kuru soğan
200 gram sucuk
2-3 diş sarımsak
150-200 gram kasar peyniri rendesi
250 gram margarin
1 adet yumurta sarısı
1-2 kaşık sıvıyağ

İnce ince kıydığımız kuru soğanı margarin yağında pembeleştirilim.

İçine tavla zarı şeklinde doğradığımız sucukları katıp, 1-2 dakika kavuralım.

1 tatlı kaşığı biber salçasını ve ince kıyım sarımsakları ilave edip, 1-2 dakika daha kavurduktan sonra, 1 fincan kadar sıcak su koyarak ağzı kapalı olarak, suyunu çekinceye kadar pişirelim.

Milföy hamurlarını oklava yardımı ile birazcık büyültüp, bir köşesine soğanlı içten bir tatlı kaşığı kadar koyalım.

Üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serperek rulo şeklinde sarıp, hafif kıvrarak ay çöreği şekli verelim.

Hafif yağlanmış fırın tepsisine yerleştirip, üzerine bir çorba kaşığı sıvıyağ ile çırpığımız yumurta sarısını sürelim. Birazcık da kaşar peynir rendesi serpip, orta ısı fırında kızarıncaya kadar pişirelim.