



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUCUKLU BOHÇA BÖREĞİ

12 kişilik Gerekli malzeme:

Hamur için:

1 su bardağı eritilmiş margarin

4 su bardağı un

1 çay bardağı yoğurt

1 kahve fincanı su

1 çay kaşığı karbonat

Tuz

İç malzeme:

1 kantal sucuk

200 gr kaşar peyniri

Hamur için gerekli malzemeleri derin bi kaptaki karıştırıp kulak memesi kıvamında bi hamur yoğurun. Mandalina büyüklüğündü parçalara bölüp üzerini nemli bezle örtür 20 dakika dinlendirin.

Sucuğun zarını sorup tavla zarı iriliğindü küp küp doğrayın. Kaşarpeynirini rendeleyin

Hamurları 10-12 cm çapında yuvarlal açın. Ortalarına bir miktar sucuk ve kaşar peyniri koyup bohça şeklinde dört tarafın dan kapatarak uçlarını birleştirin. Yağlan mış fırın tepsisine dizip üzerlerine yumurt sarısı sürün.

Önceden ısıtılmış 170 derece ye ayarlı fırında üzerleri kızarıncaya kada pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

[ML® Sucuklu Börek için tıklayın](#)