



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUCUKLU ÇÖREK

1 su bardağı yoğurt
1 paket margarin
1 çorba kaşığı sirke
1 tatlı kaşığı tuz
1 paket baking powder
alabildiği kadar un
İçi için;
Yarım kangal sucuk
1 su bardağı rende kaşar
Üzeri için;
1 Yumurta sarısı

Margarin eritilir, ılıtılır, üzerine yoğurt, sirke, tuz, konur, karıştırılır, kulak memesi kıvamına gelene kadar un eklenir, baking powder katılır, yoğurulur, streç filime sarılır, buz dolabında 1 saat dinlendirilir, bu arada sucuklar daire şeklinde dilimlenir, dinlenen hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar alınır, çay tabağı büyüklüğünde açılır, üzerine kaşar ve bir dilim sucuk konur, kenarlarındaki hamurlar büzdürülerek toplanır, yuvarlanır. Yağlanmış tepsiye dizilir, üzerine yumurta sarısı sürülür, 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

[ML® Sosisli Mini Rulo için tıklayın](#)
