



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUCUKLU KAŞARLI KOLAY BÖREK

2 ADET YUFKA
200 GR KAŞAR PEYNİR
1/4 KANGAL SUCUK
SIVIYAĞ (KIZARTMAK İÇİN)

Yufkalarımızı ortadan ikiye kesip üst üste koyalım. Daha sonra 4 adet olan bu yarım yufkalarımızı eşit 3 parçaya bölelim. Elimizde toplam 12 adet üçgen yufkamız olacak. Bir kaseye biraz su alalım. Sucuğumuzu önce halka doğrayıp daha sonra her halkayı küçük parçalara bölelim. Kaşar peynirimizi de ince uzun parçalar halinde keselim. Yufkamızın sivri ucu yukarı bakacak şekilde tezgahımıza alalım. Bize bakan kısmına sucuklarımızdan ve kaşar peynirimizden koyalım. Sağ ve sol kenarından içe doğru katladıktan sonra kalınca saralım. Bu sarma şekli biraz paçanga böreğini andıracaktır. Uç kısmını kasede hazırladığımız suya batıralım. Ardından sarma işlemini tamamlayabiliriz. Ucunu ıslattığımız için pişerken yufkalar açılmayacaktır. Derin bir kızartma tenceresinde ya da fritözde nar gibi kızarıncaya kadar pişirelim.