



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ GÜL BÖREĞİ

2 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
2 Adet yumurta
1 Adet sivri biber
2 Adet Domates
3 Adet hazır yufka
Biraz örekotu ve susam
250 gr sosis
Biraz tuz
2 Adet soğan
0,5 Su Bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
1 orba Kaşığı ayieğı yağı
1 ay Bardağı süt

Sosisleri hafif haşlayıp önce uzunlamasına dörde sonra parmak uzunluğunda kesin. Domatesleri soyup küp doğrayın. Soğanları soyup kıyın. Sivri biberin çekirdekli kısımlarını temizleyip dilimleyin. Ayieğı yağın tavadaki ısıtılıp soğanı soteleyin. Sosis, domates, sivri biber ve tuzu ekleyip domates suyunu bırakıp çekene kadar pişirin. Yufkalardan birini tezgahın üzerine serip 4 eşit üçgene kesin. Üçgenlerin üzerlerine fırça ile eritilmiş yağ sürüp kaşarpeyniri serpiştirin. İç malzemeden ilave edip rulo şeklinde sarın. Ruloları kendi etrafında döndürerek gül şekli verin. Kalan yufkaları da aynı şekilde hazırlayın. Yağlanmış fırın tepsisine yerleştirin. Böreğın sosu için iki yumurta ve sütü bir kapta çırpıp hamurların üzerine gezdirin. Çörekotu ve susam serpin. Börekleri önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında üzerleri pembeleşinceye kadar 20-25 dakika pişirin. Sıcak servis yapın.