



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YILBAŞI ÇÖREĞİ

- 3 kaşık margarin
- 4 adet Kırmızı Biber
- 20 adet Mini Sosisler
- 1 paket Milföy hamurları
- 1 kaşık Çörekotu
- 1 yumurta sarısı

Fırınınızı milföy hamurlarının paketinde yazılan dereceye ısıtın. Milföy hamurlarını buzluktan çıkarın hafif yumuşasın.

Mini sosisleri (büyükleri bölerek küçültebilirsiniz) bir tencerede hafifçe haşlayın. Milföy hamurunuzun büyüklüğüne göre dikdörtgen şeklinde kesin. Boyutu sosisler içine yerleşince dışından çıkıp görünecek şekilde olmalıdır. Hafifçe haşlanan sosisleri hamurların içine yerleştirin ve üstlerini kapatın. Çelengin yuvarlak şeklini verebilmeniz için hamurların birbirine yapışması gerekli. Milföy hamurlarında bu işlemi yapabilirsiniz. Parmaklarınızla kenarlarından bastırarak sosis rulolarını yapıştırın. Yuvarlak şekli oluşturduktan sonra bir yumurtanın sarısını ve yağı üstlerine sürün. En üste biraz çörekotu serperek süsleyin. Milföy paketlerinin üzerinde yazan süre kadar (üst kısmı hafif kızarana kadar) önceden ısıtılan fırında pişirin. Çelengin kurdelaşması için kırmızı biber kullanacağız. Kırmızı biberi kurdela şeklinde kesin ve çelenge yerleştirin. Yılbaşı çöreğimiz hazır.