



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUFKALI SOSİSLER

5 adet kalın ve uzun sosis
2 adet yufka
1 yumurta akı
1 su bardağı ayçiçeği yağı

Sosisleri yıkayıp bir kenara koyun. Yufkayı tezgaha serip 5'e bölün. Sonra bu çıkan parçalardan birinin yüzeyine, fırçayla çırpılmış yumurtanın akını sürün. Sosisi, kesilmiş yufkanın en geniş yerine koyun. Yufka sosisin boyundan genişse fazlalıklarını kesin ve yufkayı sosise sarın. Sarılmış sosisleri birkaç santim kalınlığında halkalar şeklinde kesin. Tüm sosislere aynı işlemi uygulayın. Bir tavada ayçiçeği yağın iyice kızdırın. Yufkaya sarılı sosisleri bu yağda birkaç dakika kızartın. Kızarttığınız sosisleri, yağın bırakması için bir süre kağıt havlu üzerinde bekletin ve kurdan batırarak servis yapın.

