



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSİSLİ ZARF BÖREĞİ

<https://www.sabah.com.tr>

2 adet yufka
3 çorba kaşığı sıvı yağ
1 çay bardağı su
3 çorba kaşığı zeytinyağı
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
1 su bardağı doğranmış sosis
1 adet yumurta sarısı
Üzerine:
Haşhaş tohumu

Birinci yufkayı yağlanmış kare fırın tepsisine, kenarları sarkacak şekilde serin. 1 çay bardağı su ve 3 çorba kaşığı zeytinyağını karıştırın. Karışımın yarısıyla yufkanın her yerini ıslatın. İkinci yufkayı diğer yufkanın üzerine yayın ve kalan karışımla ıslatın. Yufkaların sarkan kısımlarını ortaya doğru kapatarak kare şekil verin. Kare şeklindeki yufkanın dört kenarına rendelenmiş kaşar peyniri ve küçük doğranmış sosisleri koyun. Yufkanın dört ucunu ortaya doğru katlayın. Oluşan üçgen parçaları bıçakla ikiye bölün. Üzerine yumurta sarısı sürüp, haşhaş tohumu serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 25-30 dakika pişirin.

