



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZARF BÖREĞİ (SOSİSLİ)

- 2 adet yufka
- 1 kase doğranmış sosis
- 2 adet sivri biber
- 1 çorba kaşığı salça
- 1/2 çay bardağı süt
- 1/2 çay bardağı yoğurt
- 2 yemek kaşığı sıvıyağ

Sosis ve sivri biberler yağda kavrulur. Salçayla su bir kaseinin içinde ezilir. Sosislerin üzerine dökülür. İki taşım kaynatılır. İç hazırlanmış olur. Başka bir kasede süt ve yoğurt karıştırılır. Yufkanın biri serilir. Bu karışım yufkanın içine sürülür. Üzerine ikinci yufka konulur. Zarf şeklinde katlanır. Sosisler 4 köşeye konulur. Ardından uçları kapatılır. Kürdanla tutturulur. Üzerine yumurta sürüp fırına verebilirsiniz, eğer yoğurtlu sütlü harç fazladan kalırsa yumurta yerine bu harcı da kullanabilirsiniz.