



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'in Mtevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

## SUCUKLU BÖREK



6 adet yufka  
1 ay bardağı sıvı yağ  
1,5 çay bardađı süt  
1 adet yumurta beyazı  
İçi için:  
eyrek kangal sucuk  
1 adet iri domates  
1 adet iri dolma biberi  
3 kibrit kutusu kadar beyaz peynir  
zeri için:  
1 adet yumurta sarısı

- # nce i malzeme hazırlanır. Sucuk çok ince halka Őeklinde doğrandıktan sonra, kare kare kesilir. zerine ezilmiŐ peynir, ince kıyılmıŐ biber ve domates katılır, karıŐtırılır.
- # Çukur bir kabin içinde yumurta beyazı, süt ve sıvı yağ çırpılır.
- # Yufkalar ortadan ikiye kesildikten sonra 3 parmak eninde Őeritler kesilir.
- # Tezgahın zerine ilk Őerit konur üzerine sütlü karıŐım sürülür. İkinici Őerit zerine yerleŐtirilir, sütlü karıŐım sürülür. Kenarına yeteri kadar i konur, muska Őeklinde sarılır.
- # Kesilen yufkalar bitene kadar aynı iŐlemler tekrarlanır. Börekler yağlanmış tepsiye dizilir. Kalan sütlü karıŐıma yumurta sarısı eklenir, karıŐtırılır, tepside bulunan breklere dökülür.
- # Tepsi önceden ısıtılmıŐ 180 derece fırına verilir. Börekler kızarana kadar piŐirilir.
- # Sıcak ya da ılık olarak servise sunulur.

**Not:** Sucuklu börek sigara böređi gibi de sarılabilir.