



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

## SOSİSLİ YARMA BÖREK



3 adet hazır yufka  
1 su bardađı yođurt  
Yarım su bardağı sıvı yağ  
1 adet yumurta beyazı  
İçi için:  
6 dilim kařar peyniri  
3 adet sosis  
zeri için:  
1 adet yumurta sarısı  
1 orba kaşığı susam

- # Derin bir kabın içinde süt, yumurta beyazı ve sıvı yağ iyice çırpılır.
- # Sosisler önce boyuna sonra enine kesilmek suretiyle 4 parçaya kesilir. Peynirler ortadan ikiye kesilir.
- # Tezgaha ilk yufka yayılır. zerine sütlü karışımın üçte biri yayılır. ikinci ve üçüncü yufkalar da üst üste konarak aynı Őekilde sütlü karışımla ıslatılır.
- # Yufkalar bu Őekildeyken sigara böreği yapımında olduğu gibi 12 eşit parçaya kesilir.
- # Geniř kenarına yarım dilim kaşar ve çeyrek sosis konur. Kenarlarını katlamadan rulo yapılır.
- # Börekler yağlanmış tepsiye dizilir. zerine yumurta sarısı sürülür, susam serpilir. Kenarlarından 1 santim kalacak Őekilde bıçakla kesik atılır.
- # Tepsi önceden ısıtılmış 190 derece fırına verilir. Börekler kızarana kadar pişirilir.

Not: İçinde kaşar peyniri bulunan börek ya da yemeklerin sıcak ya da ılık tüketilmesi tavsiye edilir.